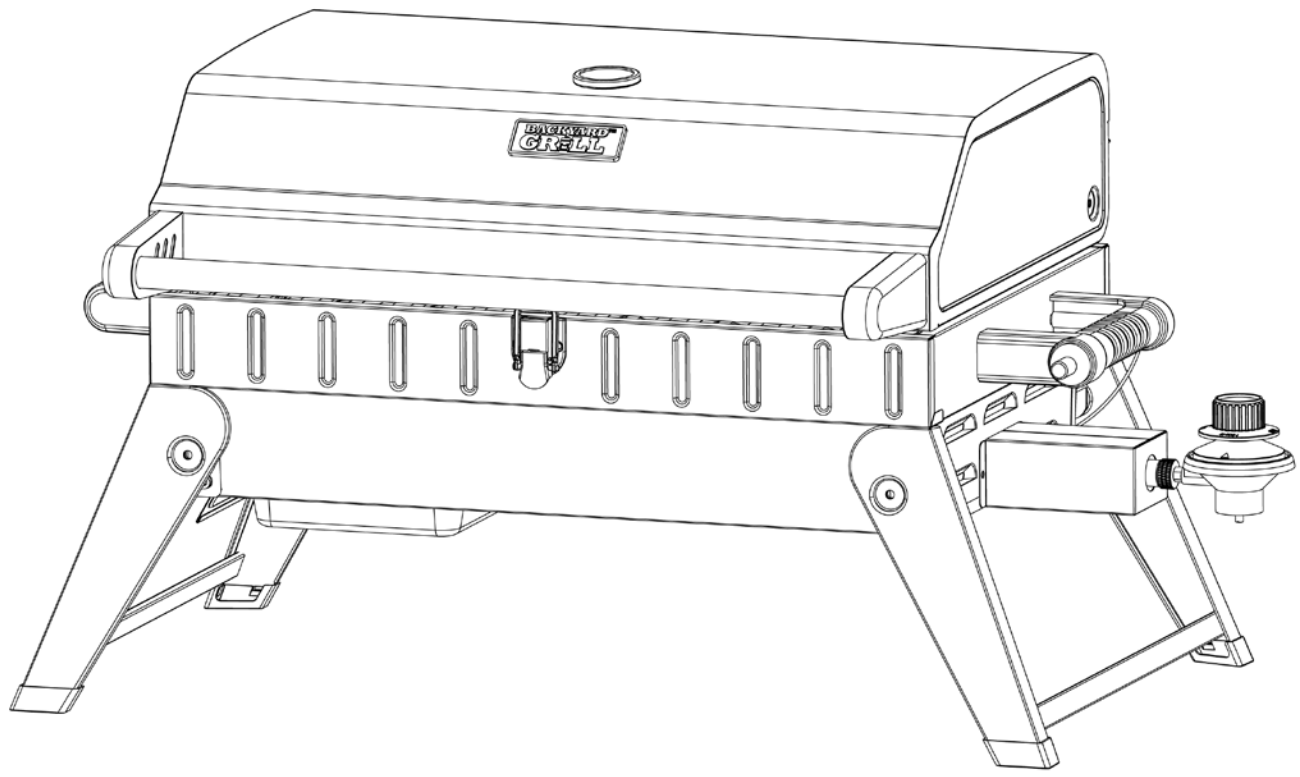
BACKYARD GRILL™

OWNER'S MANUAL

Outdoor LP Gas Barbecue Grill

Model No. GBT1452W-C



WARNING

FOR YOUR SAFETY:

For Outdoor Use Only
(outside any enclosure)

WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. **Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage.**
2. **Read the installation, operation and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**
3. **Failure to follow these instructions could result in fire or explosion, which could cause property damage, personal injury or death.**
4. **This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.**
5. **Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.**
6. **Follow all warnings and instructions when using the appliance.**
7. **Keep this manual for future reference.**

DANGER

If you smell gas -

1. **Shut off gas to appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

WARNING

FOR YOUR SAFETY:

1. **Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

DANGER

Never operate this appliance unattended.

Made from 75% Bagasse
(environmentally friendly sugar cane pulp by-product)

CERTIFIED

Table of Contents

Important Safeguards . . . . . Page 2
Expanded View & Hardware 3
Assembly Instructions. 4
Operating Instructions. 7
- Connecting LP Gas Tank 7
- Disconnecting LP Gas Tank 7
- Checking for Leaks 7
- First Use 7
- Lighting Instructions 7
- Turning Off 7
- Cooking. 7
- Controlling Flare-ups. 7

Cleaning and Care 8
Product Registration 8
Replacement Parts 8
Limited Warranty 8
Troubleshooting 9

The use and installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1,* or *Propane Storage and Handling Code, B149.2,* or the *Standard for Recreational Vehicles, ANSI A 119.2/NFPA 1192,* and *CSA Z240 RV Series, Recreational Vehicle Code,* as applicable.

THIS INSTRUCTION BOOKLET CONTAINS IMPORTANT SAFETY INFORMATION. PLEASE READ AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

If you are assembling this unit for someone else, give this manual to him or her to read and save for future reference.

Manufactured in China for: Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
Winston-Salem, NC 27105 USA • 1.800.762.1142 • BlueRhino.com

© Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
Backyard Grill™ is a trademark of Wal-Mart Stores, Inc. Used with permission.

GBT1452W-C-OM-100 EF

Important Safeguards

⚠ **DANGER: Failure to follow the dangers, warnings and cautions in this manual may result in serious bodily injury or death, or in a fire or an explosion causing damage to property.**

⚠ **WARNINGS:**

⚠ **This grill is for outdoor use only, and should not be used in a building, garage or any other enclosed area.**

⚠ **Do NOT operate, light or use this appliance within ten feet (3.05 m) of walls, structures or buildings.**

⚠ **For residential use only. This grill is NOT for commercial use.**

⚠ **This grill is not intended for and should never be used as a heater. TOXIC fumes can accumulate and cause asphyxiation.**

⚠ **This is NOT a tabletop grill. Therefore, do NOT operate this grill on any type of tabletop surface.**

⚠ **This grill is safety certified for use in the United States and/or Canada only. Do NOT modify for use in any other location. Modification will result in a safety hazard and will void your warranty.**

⚠ **This grill is for use with liquid propane (LP) gas only. The conversion to or attempted use of natural gas in this LP gas grill is dangerous, may cause bodily harm and will void your warranty.**

⚠ **LP gas characteristics:**

a. **LP gas is flammable and hazardous if handled improperly. Become aware of the characteristics before using any LP gas product.**
b. **LP gas is explosive under pressure, heavier than air, and settles and pools in low areas.**
c. **LP gas in its natural state has no odor. For your safety, an odorant is added that smells like rotten cabbage.**
d. **Contact with LP gas can cause freeze burns to skin.**

⚠ **Apartment dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using a LP gas grill in your apartment complex. If allowed, use outside on the ground floor with a ten foot (3.05 m) clearance from any structure. Do NOT use on or under balconies.**

⚠ **LP gas cylinder needed to operate. Only cylinders marked "propane" may be used.**

⚠ **The LP gas cylinder must be constructed and marked in accordance with the *Specifications for LP-gas Cylinders* of the U.S. Department of Transportation (D.O.T.), *Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods;* or the National Standard of Canada, *CAN/CSA-B339.***

⚠ **LP gas cylinder must be arranged for vapor withdrawal.**

⚠ **Dented or rusted LP gas cylinders may be hazardous and should be checked by your LP gas supplier prior to use.**

⚠ **The LP gas cylinder should not be dropped or handled roughly.**

⚠ **LP gas cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and must not be stored in a building, garage or any other enclosed area. Your cylinder must never be stored where temperatures can reach over 125°F.**

⚠ **Do NOT insert any tool or foreign object into the valve outlet or safety relief valve. You may damage the valve and cause a leak. Leaking propane may result in an explosion, fire, severe personal injury or death.**

⚠ **Do NOT block holes in sides, bottom or back of grill.**

⚠ **Never keep an LP gas cylinder in a hot car or trunk. Heat will cause the gas pressure to increase, which may open the relief valve and allow gas to escape.**

⚠ **Do NOT store a spare LP gas tank under or within 25 feet (7.62 m) of this appliance.**

⚠ **Never attempt to attach this grill to the self-contained LP gas system of a camper trailer, motor home or house.**

⚠ **The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.**

⚠ **Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.**

⚠ **Never use charcoal, lighter fluid, lava rocks, gasoline, kerosene or alcohol with this product.**

⚠ **Your grill has been checked at all factory connections for leaks. Recheck all connections as described in the "Operating Instructions" section of the manual, as shipping can loosen connections.**

⚠ **Check for leaks even if your unit was assembled for you by someone else.**

⚠ **Do NOT operate if a gas leak is present. Gas leaks may cause a fire or explosion.**

⚠ **You must follow all instructions in "Checking for Leaks" section before operating. To prevent fire or explosion hazard when testing for a leak:**

a. **Always perform a leak test before lighting the grill and each time the cylinder is connected for use.**
b. **No smoking. Do NOT use or permit sources of ignition in the area while conducting a leak test.**
c. **Conduct the leak test outdoors in a well-ventilated area.**
d. **Do NOT use matches, lighters, or a flame to check for leaks.**
e. **The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate the appliance.**
f. **Strong odors, colds, sinus congestion, etc. may prevent the detection of propane. Use caution and common sense when testing for leaks.**
g. **Do NOT use grill until any and all leaks are corrected. If you are unable to stop a leak, disconnect the LP gas supply. Call a gas appliance serviceman or your local LP gas supplier.**

⚠ **Do NOT store or use gasoline or other flammable liquids or vapors within 25 feet (7.62 m) of this appliance.**

⚠ **Do NOT use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.**

⚠ **Minimum clearance from sides and back of unit to combustible construction is 36 inches (91.4 cm). Do NOT use this appliance under any type of overhang or roof.**

⚠ **It is essential to keep the grill's regulator and valve assembly, burners and circulating air passages clean.**

⚠ **Inspect grill before each use.**

⚠ **Do NOT alter grill in any manner. Any alteration will void your warranty.**

⚠ **Do NOT use the grill unless it is COMPLETELY assembled and all parts are securely fastened and tightened.**

⚠ **This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.**

⚠ **Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to operation.**

⚠ **Use only the pressure regulator provided. Use only the replacement pressure regulator specified by Blue Rhino Global Sourcing, Inc.**

⚠ **Do NOT attempt to repair or alter the pressure regulator for any assumed defect. Any modification to this assembly will void your warranty and create the risk of a gas leak and fire. Use only authorized replacement parts supplied by manufacturer.**

⚠ **Use only Blue Rhino Global Sourcing, Inc. factory-authorized parts. The use of any part that is not factory-authorized can be dangerous and will void your warranty.**

⚠ **Do NOT operate this appliance without reading "Operating Instructions" in this manual.**

⚠ **Do NOT touch metal parts of grill until they have completely cooled (about 45 min.) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (pot holders, gloves, BBQ mitts, etc.).**

⚠ **Do NOT install or use in or on boats or recreational vehicles (RV).**

⚠ **Do NOT use grill in a vehicle trunk, station wagon, mini-van or sport utility vehicle (SUV).**

⚠ **When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, do NOT attempt to extinguish with water. Use type BC or ABC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda.**

⚠ **Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.**

⚠ **Do NOT use grill in high winds.**

⚠ **Never lean over the grill when lighting.**

⚠ **Do NOT leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from grill at all times.**

⚠ **Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on high. If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.**

⚠ **Do NOT place empty cooking vessels on the appliance while in operation.**

⚠ **Use caution when placing anything on the grill while the appliance is in operation.**

⚠ **Do NOT attempt to move grill when in use. Allow the grill to cool before moving or storing.**

⚠ **LP gas cylinder must be properly disconnected and removed prior to moving this grill.**

⚠ **Storage of grill indoors is permissible only if the cylinder is disconnected, removed from the grill and properly stored outdoors.**

⚠ **Always open grill lid carefully and slowly as heat and steam trapped within grill can cause severe burns..**

⚠ **Do NOT attempt to disconnect the gas regulator from the cylinder or any gas fitting while the grill is in use.**

⚠ **Disconnect LP gas tank when not in use.**

⚠ **Always place your grill on a hard, non-combustible, level surface. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.**

⚠ **Do NOT use directly on wooden decks.**

⚠ **Move gas hoses as far away as possible from hot surfaces and dripping hot grease.**

⚠ **Keep all electrical cords away from a hot grill.**

⚠ **After a period of storage and/or nonuse, check for leaks, burner obstructions and inspect for any abrasion, wear or cuts to the hose.**

⚠ **Failure to open lid while igniting the grill's burner(s), or not waiting five minutes to allow the gas to clear if the grill does not light, may result in an explosive flame-up.**

⚠ **Never operate grill without its heat plates installed.**

⚠ **Always use a meat thermometer to ensure food is cooked to a safe temperature.**

⚠ **Use protective gloves when assembling this product.**

⚠ **Do NOT force parts together as this can result in personal injury or damage to the product.**

⚠ **Never cover entire cooking area with aluminum foil.**

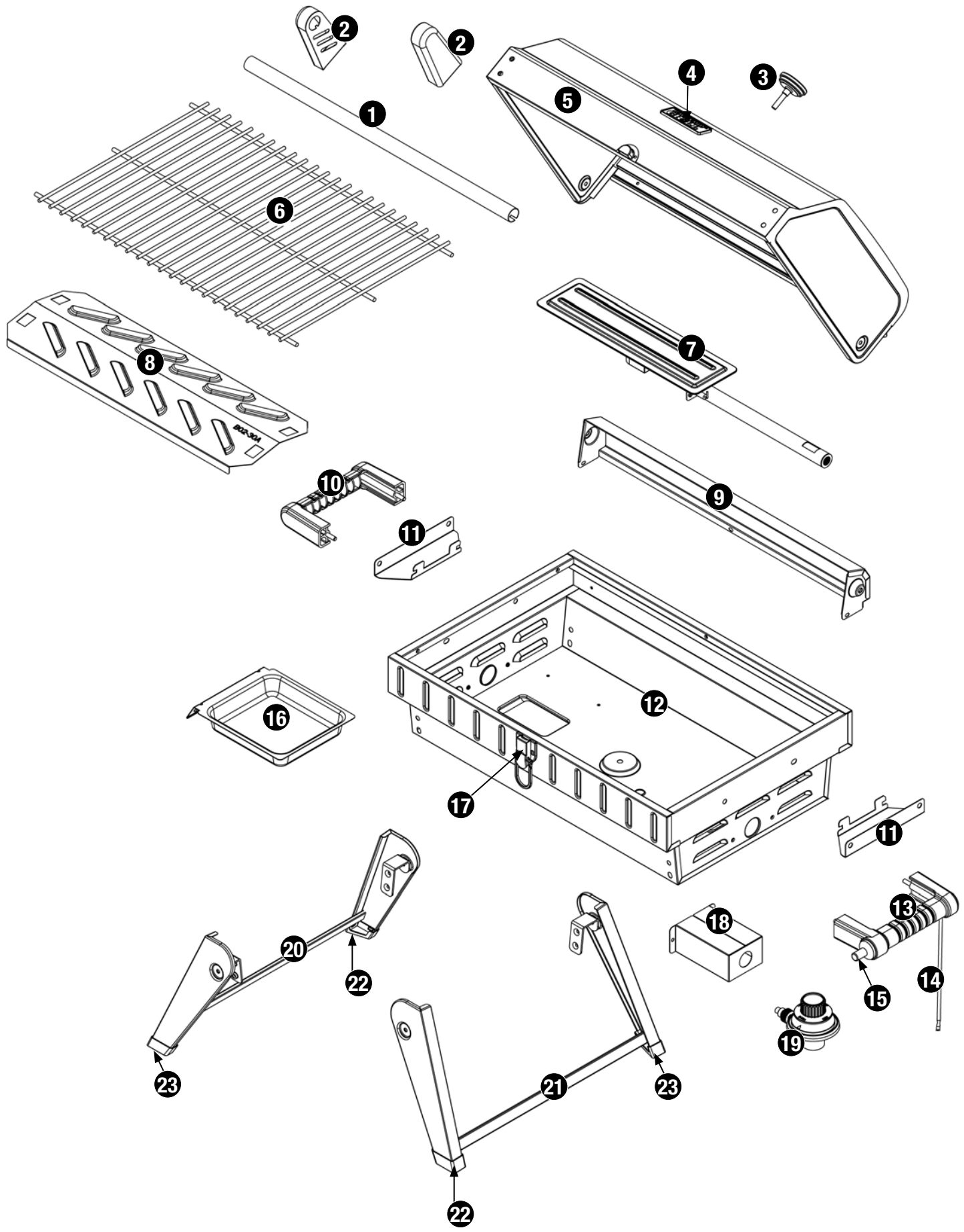
⚠ **Death, serious injury or damage to property may occur if the above is not followed exactly.**

Parts List

1	Lid Handle Rod	55-24-049
2	Lid Handle Support (2)	55-24-050
3	Temperature Gauge	55-24-530
4	Brand Plate*	55-24-531
5	Lid	55-24-052
6	Cooking Grid	55-24-053
7	Burner	55-24-054
8	Heat Plate	55-24-055
9	Rear Body Panel	55-24-056
10	Left Side Handle	55-10-359
11	Heat Plate Support (2)	55-24-058
12	Bottom Bowl	55-24-532
13	Right Side Handle	55-10-361
14	Igniter Wire*	55-24-060
15	Igniter*	55-24-061
16	Grease Cup	55-24-062
17	Lock*	55-23-525
18	Wind Guard	55-24-063
19	Regulator/Control Knob	55-24-064
20	Left Leg	55-24-065
21	Right Leg	55-24-066
22	Foot A (2)*	55-24-067
23	Foot B (2)*	55-24-068

* Pre-assembled

Expanded View

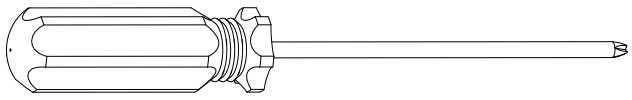


Hardware

A	Screw	M4x12 Nickel Plated Phillips Truss Head	5 pcs
B	Screw	M5x16 Nickel Plated Phillips Truss Head	12 pcs
C	Screw	M5x20 Nickel Plated Phillips Truss Head Pin	2 pcs
D	Wing Bolt	M6x8 Nickel Plated	1 pc
E	Wing Nut	M5 Steel	4 pcs
F	Washer	ø5 Nickel Plated	16 pcs
G	Washer	ø6 Nickel Plated	1 pc
H	Lock Washer	ø5 Nickel Plated	16 pcs
I	Lock Washer	ø6 Nickel Plated	1 pc
J	Cotter Pin	ø1.4x38 Black	2 pcs

Tools Required for Assembly (Included)

#2 Phillips Head Screwdriver — 1 pc



Assembly Instructions

1

DO NOT RETURN TO PLACE OF PURCHASE.

For assistance, call **1.800.762.1142** toll-free. Please have your Owner's Manual and model number available for reference.

Note: The model number can be found on the back or side of the grill.

Assembly Tips:

1. Select an area where you will assemble this product. To protect components, choose a smooth surface that's free of cracks or openings.
2. Spread out all parts.
3. Tighten all hardware connections by hand first. Then, before completing each step, go back and fully tighten all hardware. Be careful not to over-tighten. That could damage surfaces or strip threads.
4. For best results, complete each step in the order presented.

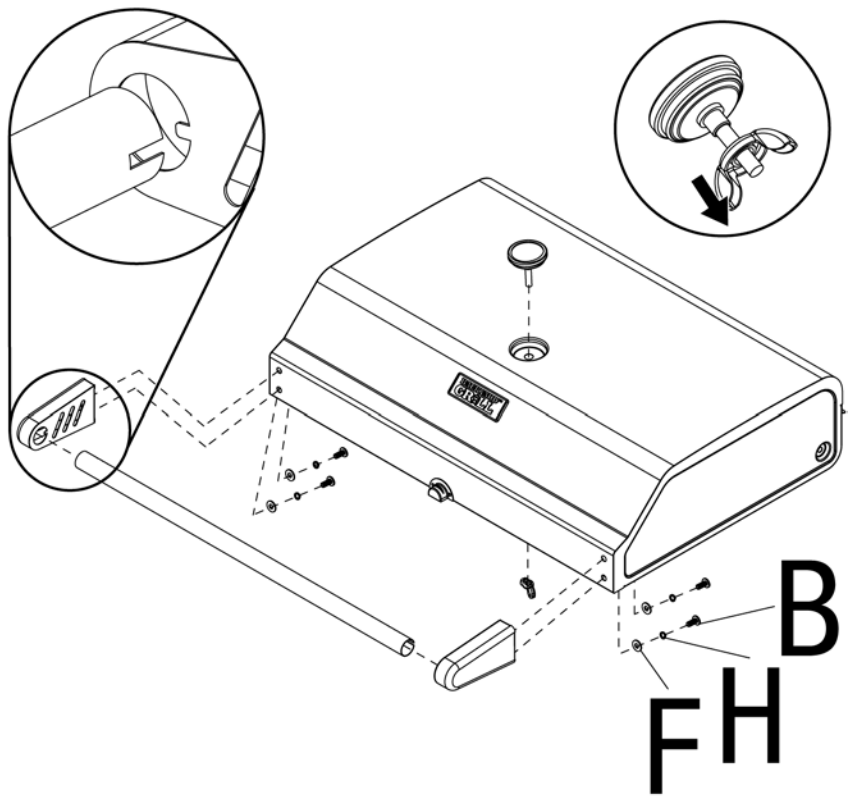
To complete assembly you will need:

- (1) Leak Detection Solution (instructions on how to make solution are included in "Operating Instructions" section).
- (1) 14.1 oz or (1) 16.4 oz LP gas tank.

Typical assembly is approximately 30 minutes.

2

Attach Lid Handle and Temperature Gauge



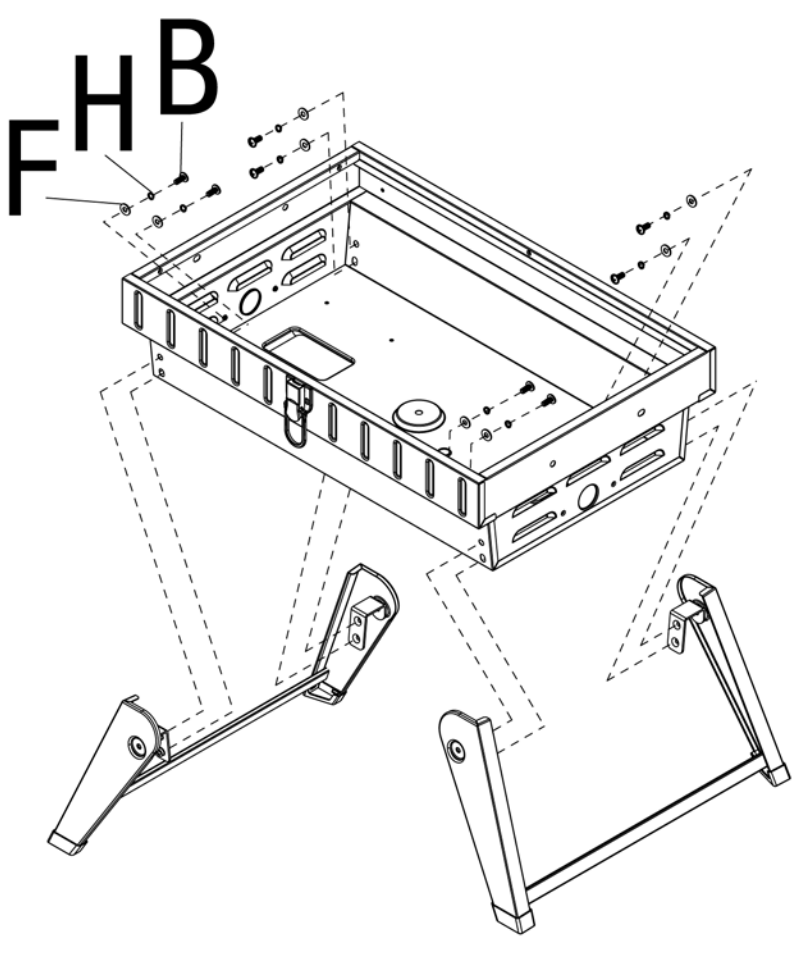
B x 4

F x 4

H x 4

3

Attach Legs



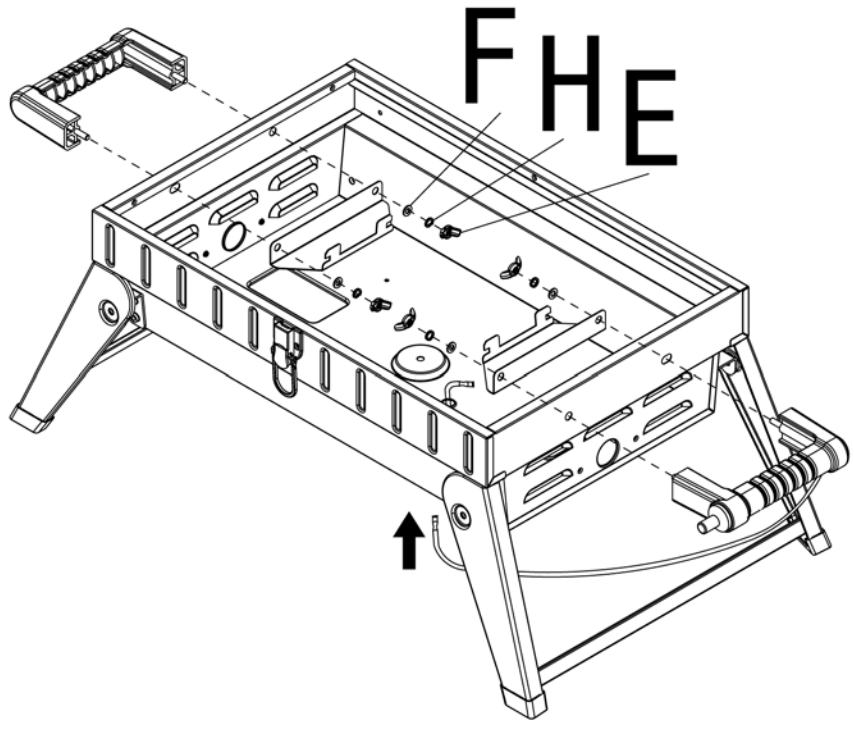
B x 8

H x 8

F x 8

4

Attach Side Handles and Heat Plate Supports

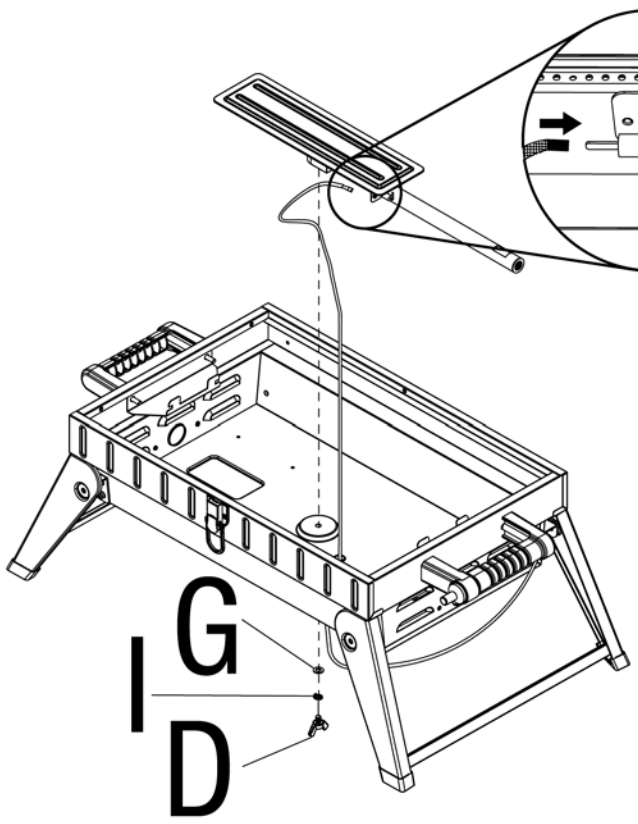


E x 4

H x 4

F x 4

5 Attach Burner and Igniter Wire

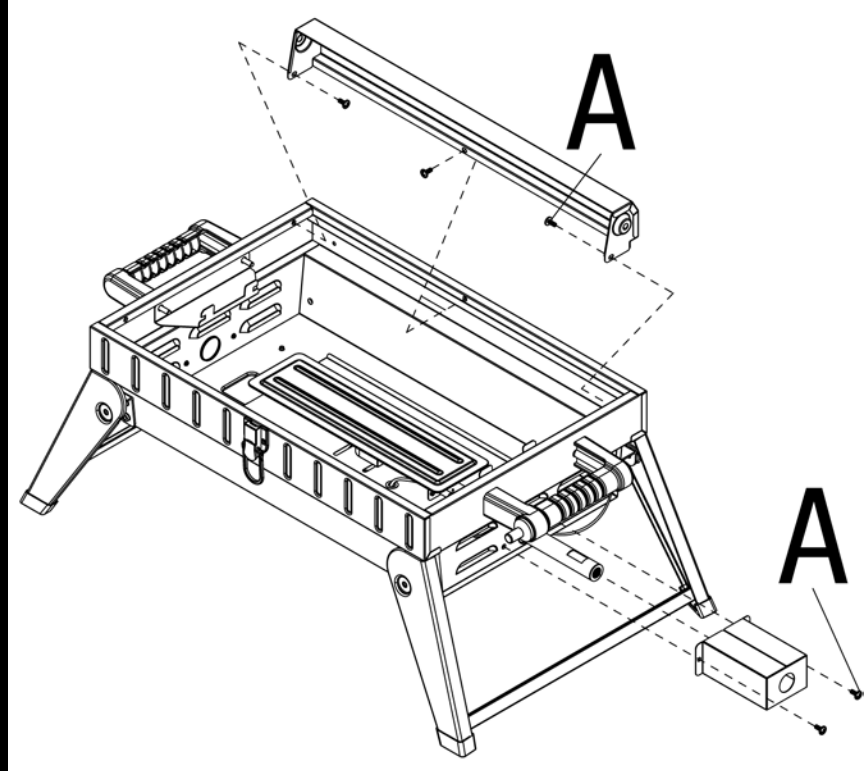


D x 1

G x 1

I x 1

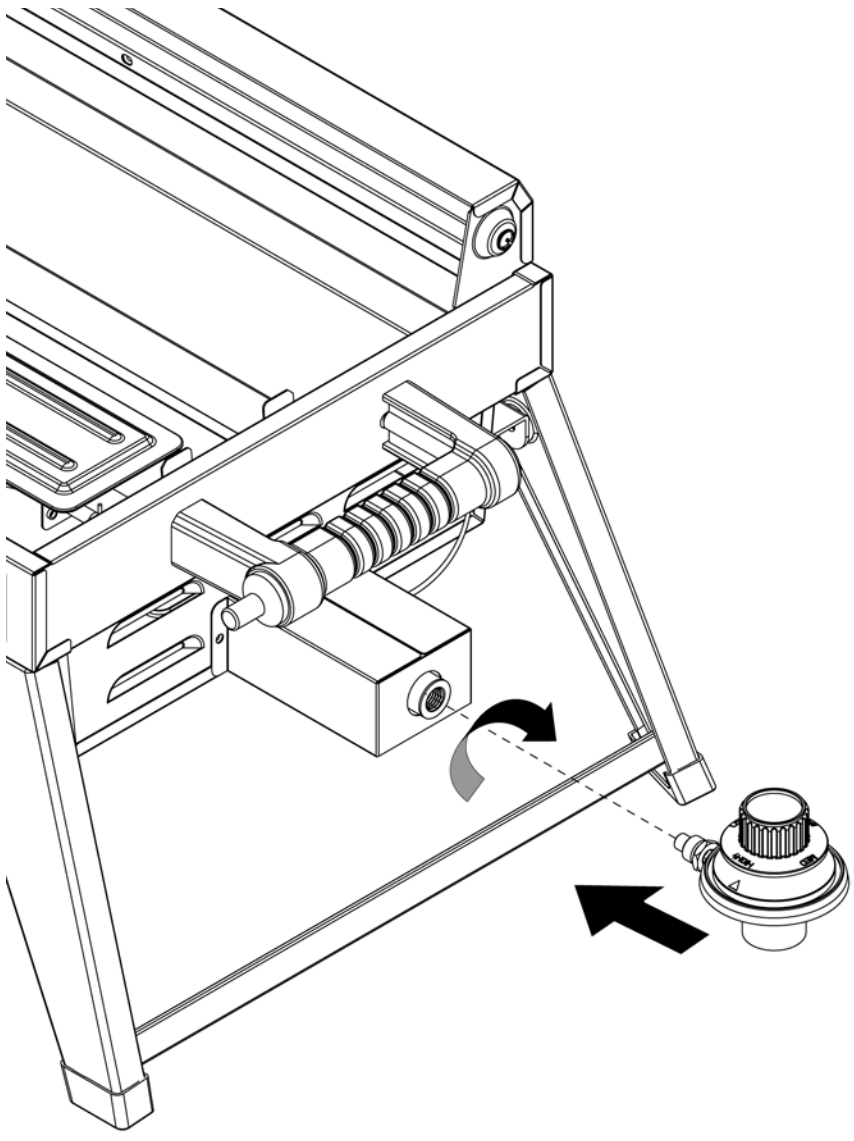
6 Attach Rear Body Panel and Wind Guard



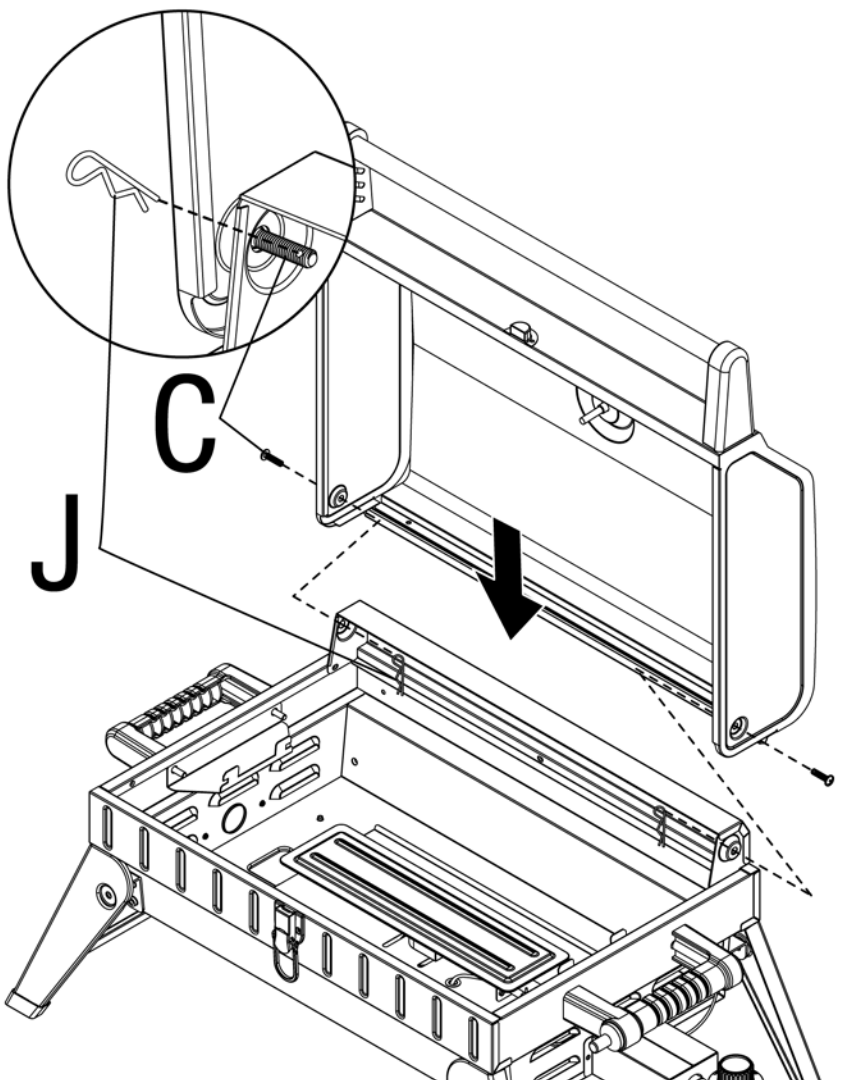
A x 5

7 Attach Regulator

Note: Once attached, the regulator/control valve will freely rotate to accomodate for the LP gas tank.



8 Attach Lid

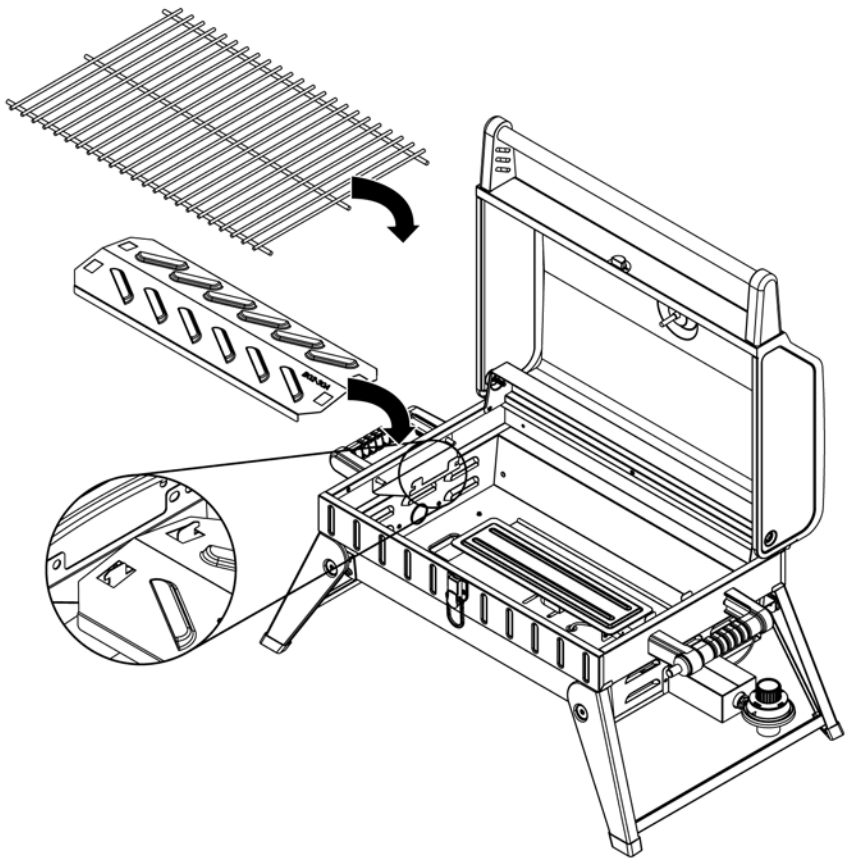


C x 2

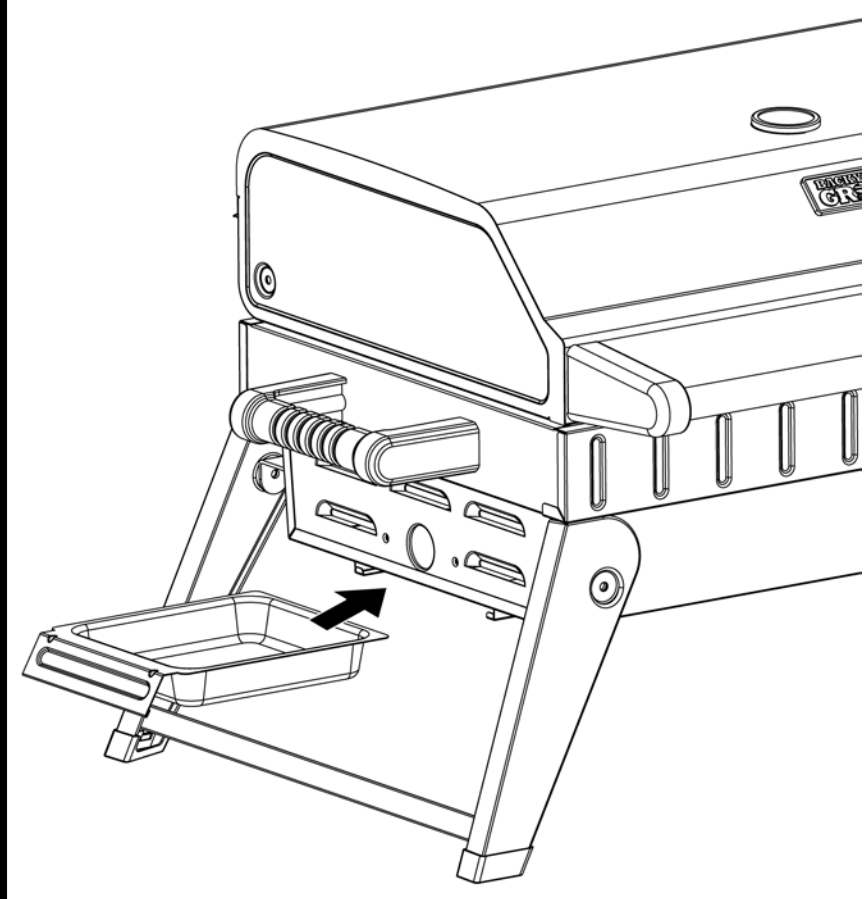
J x 2

Assembly Instructions (continued)

9 Insert Heat Plate and Cooking Grid

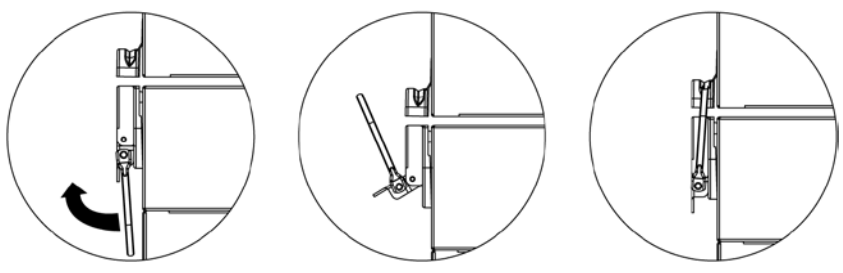


10 Insert Grease Cup



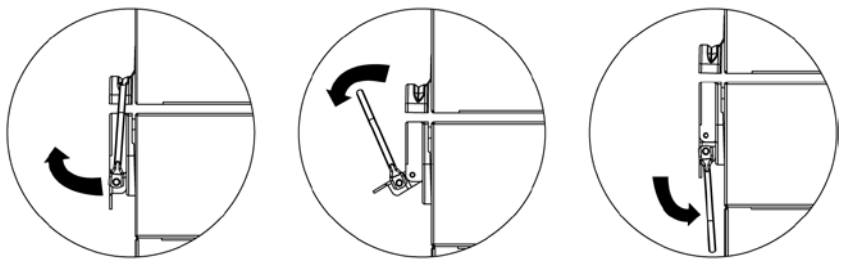
11 Lock Lid

Note: Lid must be locked before transporting grill.



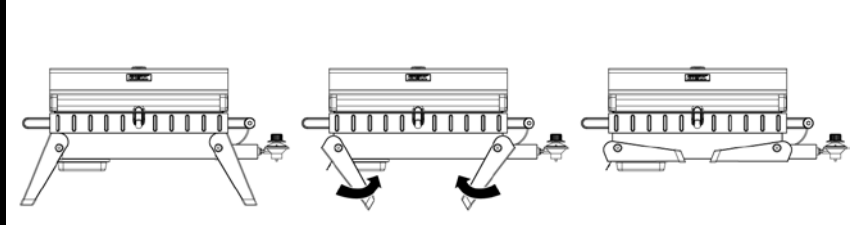
Unlock Lid

Note: Always unlock and open lid before lighting grill.



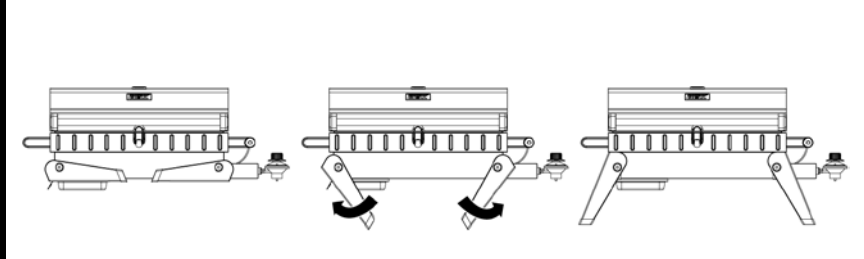
12 Fold Up Legs

Note: Always lock lid before folding legs.



Unfold Legs

Note: Always open legs completely and secure them in place before lighting grill.



Operating Instructions

This grill is designed to operate with a 1 lb. 7.75 in. or 10.6 in. high disposable / 16.4 oz. or 14.1 oz. propane gas tank (DOT 39 Cylinder) (Figure 1).

DO NOT ATTEMPT TO REFILL ANY 1 lb. (16.4 oz. or 14.1 oz.) PROPANE GAS TANKS!

Connecting LP Gas Tank

Only cylinders marked "propane" may be used.

Note: 1 lb cylinders may form frost when near empty.

1. Make sure the regulator/control knob is in the "🔒 OFF" position (Figure 2).
2. Lubricate the threads of the regulator/control knob with petroleum jelly. Line up threads on LP gas tank with regulator/control knob.
3. Insert and rotate LP gas tank clockwise until they fit snugly together. HAND TIGHTEN ONLY. Be careful not to crossthread when screwing in tank (Figure 3).
4. Perform leak test per "Checking for Leaks" section.

Disconnecting LP Gas Tank

1. Turn the regulator/control knob to the "🔒 OFF" position (Figure 2).
2. Rotate LP gas tank counterclockwise until it is detached (Figure 4).
3. Store the LP gas tank in a proper location, per instructions on the LP gas tank.

Checking for Leaks

Burner Connections

1. Make sure the regulator/control knob is securely fastened to the burner.
   Note: The brass nut should be 1/4 to 1/2 turn past tight. The regulator will rotate 360º even when the brass nut is tightened.
   If your unit was assembled for you, visually check the connection between the burner and regulator/control knob (Figure 5).

⚠ **WARNING: Failure to inspect this connection or follow these instructions could cause a fire or an explosion which can cause death, serious bodily injury or damage to property.**

2. If the burner and regulator/control knob do not fit properly or if you have any questions, please contact 1.800.762.1142 for assistance.

Tank/Gas Line Connection

1. Make 2-3 oz. of leak detection solution by mixing one part liquid dishwashing soap with three parts water.
2. Make sure regulator/control knob is in the "🔒 OFF" position (Figure 2).
3. Spoon the leak detection check solution on all "X" locations (Figure 5).
   a. If any bubbles appear, remove the LP gas tank and reconnect, making sure the connection is secure.
   b. If you continue to see bubbles after several attempts, remove the LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section, and contact 1.800.762.1142 for assistance.
   c. If no bubbles appear after one minute, turn regulator/control knob to the "🔒 OFF" position, wipe away solution and proceed.

First Use

1. Make sure all labels, packaging and protective films have been removed from the grill.
2. Remove manufacturing oils before cooking on this grill for the first time by operating the grill for at least 15 minutes on 🔥 (HIGH) with the lid closed. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odors.

Lighting Instructions

⚠ **CAUTION: Keep outdoor gas cooking appliance area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.**

⚠ **CAUTION: Do NOT obstruct the flow of combustion and ventilation air.**

Figure 1

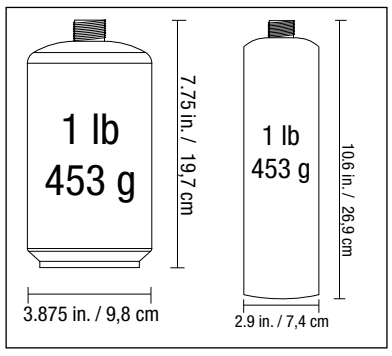


Figure 2

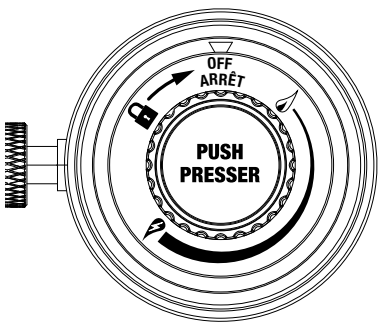


Figure 3

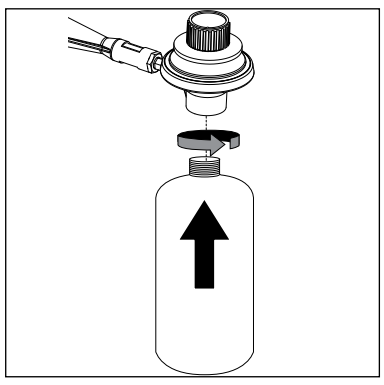


Figure 4

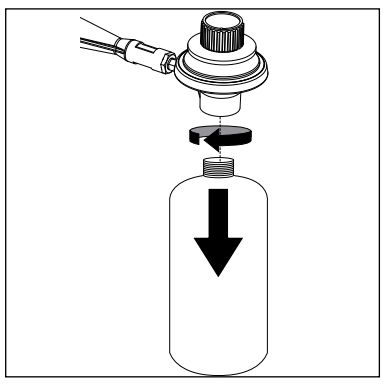
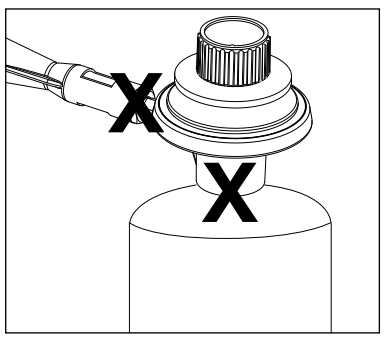


Figure 5



⚠ **CAUTION: Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire.**

⚠ **CAUTION: Attempting to light the burner with the lid closed may cause an explosion.**

⚠ **CAUTION: Always open legs completely and secure in place before opening lid or lighting grill.**

1. Open lid.
2. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/venturi tube. A clogged burner/venturi tube can lead to a fire.
3. Connect LP gas tank per "Connecting LP Gas Tank" section.
4. Turn the control knob to 🔥 (HIGH).
5. Press the igniter button quickly 3 to 4 times to light burner.
6. If ignition does not occur in 5 seconds, turn regulator/control knob to "🔒 OFF" position, wait 5 minutes and repeat lighting procedure.
7. If igniter does not light burner, use a lit match to light burner manually. Access the burner through the hole in bottom bowl or side as indicated (Figure 6). Turn the regulator/control knob to 🔥 (LOW) and position the lit match near side of the burner.
8. After lighting, observe the burner flame. Make sure all burner ports are lit and flame height matches illustration (Figure 7).

Figure 6

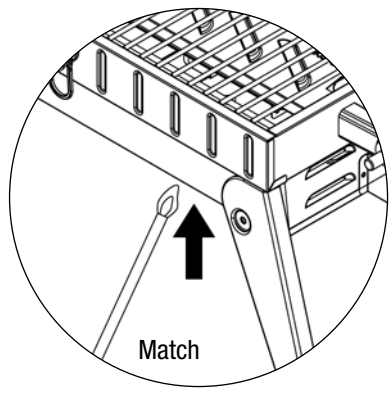
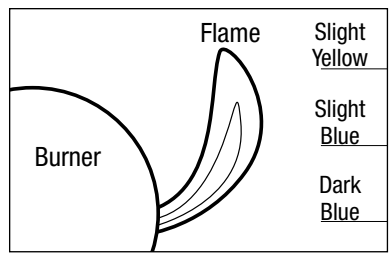


Figure 7



⚠ **Caution: If burner flame goes out during operation, immediately turn the regulator/control knob "🔒 OFF" and open lid to let the gas clear for 5 minutes before re-lighting.**

Turning Off

1. Turn regulator/control knob to the "🔒 OFF" position (Figure 2).
   Note: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
2. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.

Cooking

⚠ **CAUTION: Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on 🔥 (HIGH). If grill has not been cleaned, a grease fire can occur.**

1. Open lid and ignite the side burner per "Lighting Instructions" section.
2. Close lid and preheat grill on 🔥 (HIGH).
3. Adjust regulator/control knob to desired flame height.
4. Wear protective gloves and use long handle tongs to place food onto cooking grids above the lit burner.
5. With lid open or closed, cook until desired internal food temperatures are achieved.
6. Turn grill off per "Turning Off" section.

Controlling Flare-ups

⚠ **CAUTION: Putting out grease fires by closing the lid is not possible.**

- **If a grease fire develops, turn regulator/control knob "🔒 OFF." Do NOT use water on a grease fire. This can cause the grease to splatter and could result in serious burns, bodily harm or other damage.**
- **Do NOT leave grill unattended while preheating or burning off food residue on 🔥 (HIGH). If grill has not been cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.**

⚠ **WARNING: When cooking, fire extinguishing materials should be readily accessible. In the event of an oil/grease fire, use type BC dry chemical fire extinguisher or smother with dirt, sand or baking soda. Do NOT attempt to extinguish with water.**

Flare-ups are a part of cooking meats on a grill and add to the unique flavor of grilling.

Excessive flare-ups can over-cook your food and be dangerous.

Important: Excessive flare-ups result from the build-up of grease in the bottom of your grill.

If a grease fire occurs, close the lid **AND** turn regulator/control knob to "🔒 OFF," until the grease burns out. Use caution when opening the lid as sudden flare-ups may occur.

If excessive flare-ups occur, do **NOT** pour water onto the flames.

Minimize Flare-ups:

1. Trim excess fat from meats prior to cooking.
2. Cook high fat content meats on 🔥 (LOW) setting or indirectly.
3. Ensure that your grill is on a hard, level, non-combustible surface and the grease is allowed to drain into a grease receptacle.

Cleaning and Care

⚠ **CAUTION:**

1. **All cleaning and maintenance should be done when grill is cool and with the fuel supply disconnected.**
2. **Do NOT clean any grill part in a self-cleaning oven. The extreme heat will damage the finish.**
3. **Do NOT enlarge valve orifices or burner ports when cleaning the valves or burners.**

Notices

1. **This grill should be thoroughly cleaned and inspected on a regular basis.**
2. **Abrasive cleaners will damage this product.**
3. **Never use oven cleaner to clean any part of grill.**

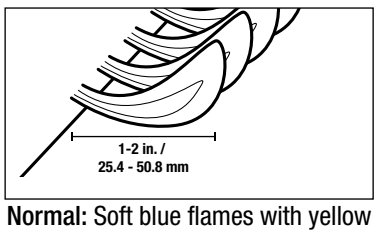
Before Each Use

1. Keep the grill area clean and free from any combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
2. Do NOT obstruct the flow of the combustion of LP gas and the ventilation of air.
3. Keep the ventilation opening(s) of the LP gas tank area free and clear from debris.
4. Visually check the burner flames to make sure your grill is working properly (Figure 8).
5. See below for proper cleaning instructions.
6. Check for obstructions of airflow to the burners. Spiders, insects and webs can clog the burner/ venturi tube. A clogged burner/ venturi tube can lead to a fire.

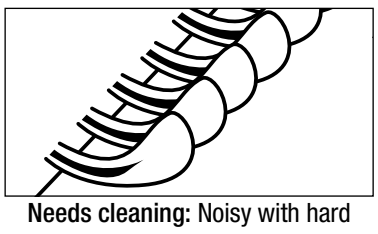
Figure 8

Burner Flame Conditions

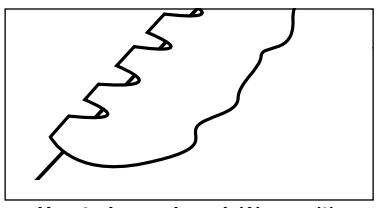
Use this chart to see if your burners need to be cleaned.



Normal: Soft blue flames with yellow tips between 1 in. - 2 in. height.



Needs cleaning: Noisy with hard blue flames.



Has to be replaced: Wavy with yellow flames.

Cleaning Surfaces

1. Wipe surfaces clean with mild dishwashing detergent or baking soda mixed with water.
2. For stubborn surfaces, use a citrus-based degreaser and a nylon scrubbing brush.
3. Rinse clean with water.
4. Allow to air dry.

Cleaning Main Burners

1. Turn regulator/control knob to "🔒 OFF." Note: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
2. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
3. Remove regulator/control knob and wind guard.
4. Remove cooking grid and heat plate.
5. Disconnect wire from igniter, if applicable.
6. Remove burner.
7. Remove all food residue and dirt from burner surface.
8. Disconnect wire from spark electrode.
9. Clean inlet of burner with small bottle brush or compressed air.
10. Clean any clogged ports with a stiff wire (such as an opened paper clip).
11. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner from manufacturer.
12. Reinstall burner. Reconnect igniter (if applicable), wind guard and regulator/control knob.
13. Replace heat plate and cooking grid.
14. Connect LP gas tank per "Installing LP Gas Tank" section.
15. Perform leak test per "Checking for Leaks" section.

Before Storing

1. Turn LP gas tank valve to "CLOSED."
2. Turn regulator/control knob to "🔒 OFF." Note: A "poof" sound is normal as the last of the LP gas is burned.
3. Disconnect LP gas tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
4. Clean all surfaces.
5. Lightly coat the burner(s) and cooking grid with cooking oil to prevent excess rusting.
6. If storing the grill indoors, disconnect the LP tank per "Disconnecting LP Gas Tank" section.
7. Place the protective cap cover on the LP tank and store the tank outdoors in a well-ventilated area out of direct sunlight.
8. If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

Product Registration

For faster warranty service, register your product immediately at BlueRhino.com/warranty or by call 1.800.762.1142.

Replacement Parts

Replacement parts can be found at parts.BlueRhino.com or by calling 1.800.762.1142.

Limited Warranty

Blue Rhino Global Sourcing, Inc ("Blue Rhino") warrants to the original retail purchaser of this product, and to no other person, that if this product is assembled, maintained, and operated in accordance with the printed instructions accompanying it, then for a period of one (1) year from the date of purchase, all parts in such product shall be free from defects in material and workmanship. Blue Rhino may require reasonable proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. This Limited Warranty shall be limited to the repair or replacement of parts, which prove defective under normal use and service and which Blue Rhino shall determine in its reasonable discretion upon examination to be defective. Before returning any parts, you should contact Blue Rhino's Customer Care Department using the contact information listed below. If Blue Rhino confirms, after examination, a defect covered by this Limited Warranty in any returned part, and if Blue Rhino approves the claim, Blue Rhino will replace such defective part without charge. If you return defective parts, transportation charges must be prepaid by you. Blue Rhino will return replacement parts to the original retail purchaser, freight or postage prepaid.

This Limited Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, improper installation or improper maintenance or service by you or any third party, or failure to perform normal and routine maintenance on the product as set out in this owner's manual. In addition, the Limited Warranty does not cover damage to the finish, such as scratches, dents, discoloration, rust or other weather damage, after purchase.

This Limited Warranty is in lieu of all other express warranties. Blue Rhino disclaims all warranties for products that are purchased from sellers other than authorized retailers or distributors, including the warranty of merchantability or the warranty of fitness for a particular purpose. Blue Rhino ALSO DISCLAIMS ANY AND ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. Blue Rhino SHALL HAVE NO LIABILITY TO PURCHASER OR ANY THIRD PARTY FOR ANY SPECIAL, INDIRECT, PUNITIVE, INCIDENTAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Blue Rhino further disclaims any implied or express warranty of, and assumes no responsibility for, defects in workmanship caused by third parties.

This Limited Warranty gives the purchaser specific legal rights; a purchaser may have other rights depending upon where he or she lives. Some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of special, incidental or consequential damages, or limitations on how long a warranty lasts, so the above exclusion and limitations may not apply to everyone.

Blue Rhino does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment, and no such representations are binding on Blue Rhino.

Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
Winston-Salem, North Carolina 27105 USA
1.800.762.1142

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Prevention/Cure
Burner will not light using ignitor (if included)	LP gas tank is low or empty	Replace LP gas tank
	LP gas leak	1. Turn LP gas tank valve to "🔒 OFF" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" section
	Wires or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked or broken - sparks at crack	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.762.1142.
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.762.1142.
	Wire is shorting (sparking) between ignitor and electrode	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.762.1142.
	Bad ignitor	Replacement part(s) may be needed - contact Customer Care at 800.762.1142.
Burner will not light with match	No gas flow	Check if LP gas tank is empty A. If empty, replace B. If LP gas tank is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height" below
	LP gas tank is low or empty	Replace LP gas tank
	LP gas leak	1. Turn LP gas tank valve to "🔒 OFF" 2. Wait 5 minutes for gas to clear 3. Follow "Checking for Leaks" section
	Coupling nut and regulator not fully connected	Turning the coupling nut about one-half to three-quarters additional turn until solid stop. **Tighten by hand only-do NOT use tools.**
	Obstruction of gas flow	Clear burner/venturi tube
	Spider webs or insect nest in venturi	Clean burner/venturi tube
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame height	Out of gas	Replace LP gas tank
Irregular flame pattern – flame does not run the full length of burner	Burner ports are clogged or blocked	Clean burner ports
Flame is yellow or orange	New burner may have residual manufacturing oils	Operate grill for 15 minutes on 🔥 (HIGH) with the lid closed
	Spider webs or insect nest in burner/venturi tube	Clean burner/venturi tube
	Food residue, grease, etc. on burners	Clean burner
	Poor alignment of valve to burner/venturi tube	Ensure burner/venturi tube is properly engaged with valve
Flame goes out	High or gusting winds	Do not use grill in high winds
	Low on LP gas	Replace LP gas tank
	Overflow valve tripped	Refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height," above
Flare-up	Grease buildup	Remove and clean all grill parts per "Cleaning and Care" section
	Excess fat in meat	Trim fat from meat before grilling
	Excessive cooking temperature	Adjust (lower) cooking temperature
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	1. Turn control knob to "🔒 OFF" 2. Leave lid in closed position and let fire burn out 3. After grill cools, remove and clean all grill parts per "Cleaning and Care" section
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes are blocked	Clean burner and/or burner/venturi tube
Inside of lid is peeling (like paint peeling)	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off.	Clean all grill parts per "Cleaning and Care" section.

For more assistance, please visit us at BlueRhino.com or call 1.800.762.1142.

BACKYARD GRILL™

MANUEL D'UTILISATION

AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

Pour usage à l'extérieur seulement
(hors de tout abri clos)

AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

1. **Toute installation défectueuse ou modification incorrecte ainsi que tout mauvais réglage ou entretien incorrect risque d'entraîner des blessures ou des dégâts matériels.**
2. **Lire complètement les instructions d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de procéder à la maintenance de l'appareil ou à son entretien.**
3. **Le non-respect de ces consignes risque de provoquer un incendie ou une explosion et entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.**
4. **Cette notice contient des renseignements importants permettant un assemblage adéquat et une utilisation sécuritaire de l'appareil.**
5. **Lire et suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.**
6. **Suivre toutes les mises en garde et toutes les instructions lors de l'utilisation de l'appareil.**
7. **Conserver cette notice pour consultation ultérieure.**

DANGER

S'il y a une odeur de gaz:

1. **Coupez l'admission de gaz de l'appareil.**
2. **Éteindre toute flamme nue.**
3. **Ouvrir le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**

Le non-respect des instructions suivantes peut entraîner des dommages matériels, des blessures graves ou la mort résultant d'un incendie ou d'une explosion.

AVERTISSEMENT

POUR VOTRE SÉCURITÉ:

1. **Ne pas utiliser ni entreposer d'essence ou de liquides présentant des vapeurs inflammables dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**
2. **Ne pas entreposer une bouteille de propane de rechange dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.**

DANGER

Ne jamais laisser cet appareil allumé sans surveillance.

Fabriqué à partir de 75% de bagasse de canne à sucre
(résidu de pulpe de canne à sucre sans danger pour l'environnement)

CERTIFIED

Barbecue d'extérieur au propane

Modèle nº GBT1452W-C

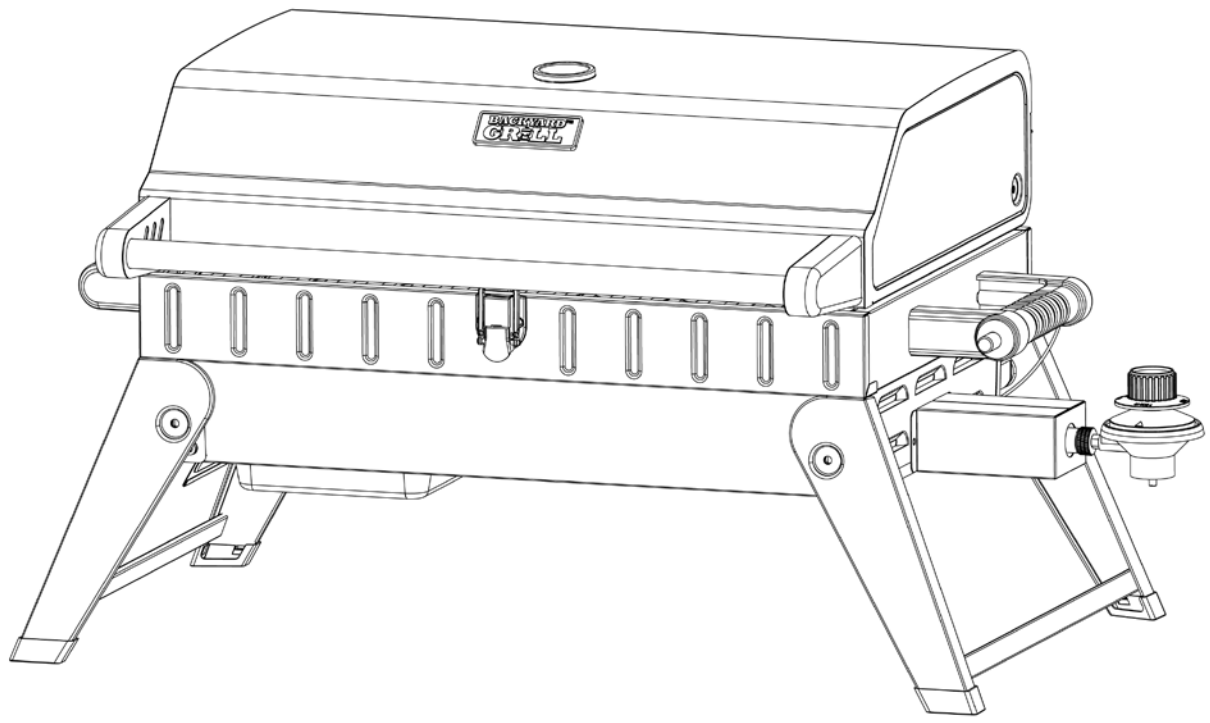


Table des matières

Consignes de sécurité importantes . . . . . Page 2
Vue éclatée des pièces et quincaillerie 3
Instructions d'assemblage 4
Fonctionnement 7
- Brancher la bouteille de propane 7
- Débrancher la bouteille de propane 7
- Détecter une fuite 7
- Utiliser le barbecue pour la première fois 7
- Allumer le barbecue 7
- Éteindre le barbecue 7
- Cuisson 7
- Éliminer les flambées soudaines 8

Nettoyage et entretien 8
Enregistrement de l'appareil 8
Pièces de rechange 8
Garantie limitée 9
Guide de dépannage 10

L'utilisation et l'installation de cet appareil doivent être conformes aux codes locaux. En l'absence de codes locaux, suivre le *Code national du gaz combustible, la norme ANSI Z223.1/NFPA 54, le Code d'installation du gaz naturel et du propane, CSA B149.1, ou le Code de stockage et de manipulation du propane, B149.2., ou la norme pour véhicules récréatifs ANSI A 119.2/NFPA 1192, la réglementation CSA Z240 pour séries VR, et le Code sur les véhicules récréatifs* selon le cas.

CE MANUEL D'UTILISATION CONTIENT DE L'INFORMATION IMPORTANTE CONCERNANT LA SÉCURITÉ. VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER CE MANUEL AFIN DE POUVOIR LE CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Si vous êtes en train d'assembler cet appareil pour une autre personne, veuillez lui fournir le manuel afin qu'elle puisse le lire et le consulter plus tard.

Fabriqué en Chine pour: Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
Winston-Salem, NC 27105 États-Unis • 1.800.762.1142 • BlueRhino.com

© Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
Backyard Grill™ est une marque déposée de Wal-Mart Stores, Inc. Utilisé avec permission.

Consignes de sécurité importantes

⚠ **DANGER : Le non-respect des avis de danger, des mises en garde et des consignes de sécurité de ce manuel risque de provoquer un incendie ou une explosion et d'entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.**

⚠ **MISES EN GARDE :**

⚠ **Ce barbecue doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un immeuble, un garage ou tout autre espace clos.**

⚠ **NE PAS utiliser ou allumer cet appareil à moins de 3,05 m (10 pieds) de tout mur, construction ou immeuble.**

⚠ **Pour usage domestique seulement. Ce barbecue N'est PAS destiné à un usage commercial.**

⚠ **Ce barbecue n'est pas sensé être utilisé pour se chauffer et ne devrait jamais être utilisé en tant que chauffage d'appoint. Des émanations TOXIQUES peuvent s'accumuler et provoquer l'asphyxie.**

⚠ **Il ne s'agit EN AUCUN CAS cas d'un barbecue de table! Par conséquent, ne jamais placer ce barbecue sur une table quelconque.**

⚠ **Ce barbecue est homologué afin de pouvoir être utilisé en toute sécurité uniquement aux États-Unis et au Canada. NE PAS modifier le barbecue en vue de l'utiliser autre part. Toute modification présentera un danger pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.**

⚠ **Ce foyer d'extérieur doit être utilisé uniquement avec du propane liquide (GPL). Toute utilisation de gaz naturel avec ce foyer d'extérieur ou tentative de conversion au gaz naturel de ce foyer d'extérieur est dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.**

⚠ **Caractéristiques du propane (GPL) :**

a. **Le propane est un gaz inflammable et dangereux si ce dernier n'est pas manipulé correctement. Il est indispensable de connaître les dangers encourus avant d'utiliser tout appareil fonctionnant au propane.**
b. **Le propane, qui risque d'exploser sous pression, est plus lourd que l'air, se dépose et demeure au sol.**
c. **Le propane à l'état naturel est inodore. Pour votre sécurité, un odorisant ayant l'odeur de choux avariés a été ajouté.**
d. **Tout contact du propane avec la peau risque d'entraîner des engelures.**

⚠ **Avis aux personnes habitant en appartements : Vérifier auprès de la gérance pour connaître les conditions requises, la réglementation et le code de prévention des incendies de votre complexe d'habitations collectives concernant l'utilisation d'un barbecue au propane. Si permis, utiliser le barbecue à l'ext'erieur, en le posant au sol et en laissant une distance de sécurité de 3 m (10 pieds) entre le barbecue et toute structure. NE PAS l'utiliser sur ou sous un balcon.**

⚠ **Seules les bouteilles marquées « propane » peuvent être utilisées avec ce barbecue.**

⚠ **La bouteille de propane doit être fabriquée, marquée et mise en service conformément à la *Réglementation sur les bouteilles de gaz de pétrole liquéfié établie par le Ministère des transports des États-Unis (DOT) ou répondre à la Norme nationale canadienne CAN/CSA-B339 sur les bouteilles, sphères et tubes destinés au transport des marchandises dangereuses.***

⚠ **La bouteille de propane doit être placée afin de faciliter l'extraction des vapeurs de gaz.**

⚠ **Toute bouteille bosselée ou présentant des traces de rouille risque d'être dangereuse et devrait être vérifiée par votre fournisseur de bouteilles de propane avant de l'utiliser.**

⚠ **Ne pas laisser tomber la bouteille ni la manipuler brusquement ou brutalement!**

⚠ **Les bouteilles de propane doivent être entreposées à l'extérieur, hors de la portée des enfants et ne doivent pas être entreposées dans un bâtiment, un garage ou dans tout autre lieu fermé. Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être entreposées dans un endroit où la température risque de dépasser 51,6°C (125°F)!**

⚠ **Ne pas introduire d'outil ni de corps étranger dans la sortie du robinet de la bouteille de gaz ni dans la soupape de sécurité. Vous risquez d'endommager la soupape et de provoquer une fuite. Toute fuite de propane risque de provoquer une explosion ou un incendie et d'entraîner des blessures graves voire la mort.**

⚠ **Ne pas bloquer ni boucher les trous sur les côtés, à l'arrière et au fond du barbecue.**

⚠ **Ne jamais garder une bouteille de propane pleine dans une voiture ou dans le coffre d'une voiture sous une forte chaleur. La chaleur peut provoquer une augmentation de la pression du gaz, pouvant provoquer l'ouverture de la soupape de sécurité et lui permettre de s'échapper.**

⚠ **Ne jamais entreposer une bouteille de propane de rechange sous le barbecue ou à moins de 7,6 m (25 pieds) du barbecue.**

⚠ **Ne jamais essayer de raccorder ce barbecue au circuit de propane d'une tente-caravane, autocaravane ou de votre maison.**

⚠ **La prise d'alcool, de médicaments ou de drogues risque de nuire à l'aptitude de l'utilisateur à assembler ou à utiliser cet appareil en toute sécurité.**

⚠ **La présence d'odeurs fortes ou si l'utilisateur a un rhume ou une sinusite risque de nuire à la détection du propane. Faire preuve de précaution et de bon sens pour détecter une fuite.**

⚠ **Ne jamais utiliser de charbon de bois, de liquide allume-barbecue, de pierres de lave, d'essence, de kerosene, de pétrole lampant ou d'alcool avec ce barbecue.**

⚠ **Votre barbecue a été vérifié en usine afin de s'assurer que les raccords ne présentent aucune fuite. Vérifier à nouveau tous les raccords en suivant les instructions de fonctionnement de ce manuel car il est possible qu'ils se soient desserrés lors du transport.**

⚠ **Vérifier que l'appareil ne présente aucune fuite même si ce dernier a été assemblé pour vous par quelqu'un d'autre.**

⚠ **NE PAS utiliser le barbecue en cas de fuite de gaz. Toute fuite de gaz risque de provoquer un incendie ou une explosion.**

⚠ **Il est obligatoire de suivre toutes les procédures de détection de fuite avant d'utiliser cet appareil. Afin d'éviter tout risque d'incendie et d'explosion lorsque l'on recherche une fuite :**

a. **Vérifier que le circuit ne présente pas de fuite en effectuant un « test d'étanchéité » avant d'allumer le barbecue à chaque fois que la bouteille de gaz est branchée afin de l'utiliser.**
b. **Interdiction de fumer. NE PAS utiliser ni laisser de sources d'ignition à proximité du barbecue lorsque l'on recherche une fuite.**
c. **Effectuer le test d'étanchéité en plein air, dans un emplacement bien aéré.**
d. **NE PAS utiliser d'allumettes, de briquets ou de flamme nue afin de rechercher une fuite.**
e. **La prise d'alcool, de médicaments ou de drogues risque de nuire à l'aptitude de l'utilisateur à assembler ou à utiliser cet appareil en toute sécurité.**
f. **La présence de fortes odeurs, ou si vous avez un rhume ou des sinus bouchés, risque de nuire à la détection d'une fuite de propane. Faites preuve de précaution et de bon sens lorsque vous effectuez un test d'étanchéité et recherchez une fuite.**
g. **NE PAS utiliser le barbecue avant d'avoir réparé toute les fuites. S'il s'avère impossible d'arrêter une fuite, débrancher la bouteille de propane. Contacter un réparateur ou votre fournisseur de bouteilles de propane.**

⚠ **NE PAS utiliser ni entreposer d'essence ou de liquides aux vapeurs inflammables à moins de 7,62 m (25 pieds) de cet appareil.**

⚠ **NE PAS utiliser le barbecue en présence de vapeurs et d'émanations explosives. Veiller à ce que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.**

⚠ **S'assurer que toute matière combustible se trouve toujours à une distance de sécurité minimum de 36 po. (91,4 cm) cm sur les côtés et derrière le barbecue. NE PAS utiliser ce barbecue sous un toit ou une structure quelconque suspendue, en saillie ou en surplomb au-dessus du barbecue.**

⚠ **Il est primordial que le régulateur et son bouton de commande, les brûleurs et les orifices permettant la circulation de l'air demeurent propres. Vérifier le barbecue avant chaque utilisation.**

⚠ **NE PAS modifier ce barbecue. Toute modification ou adaptation entraînera l'annulation de la garantie.**

⚠ **NE PAS utiliser le barbecue à moins qu'il ne soit COMPLÈTEMENT assemblé et que les pièces ne soient toutes fixées et serrées.**

⚠ **Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement. Nettoyer et inspecter le tuyau à chaque fois, avant d'utiliser l'appareil. En cas d'abrasion, d'usure, de coupures ou de fuite, le tuyau doit être remplacé avant d'utiliser cet appareil.**

⚠ **Utiliser uniquement le régulateur fourni. Tout régulateur de rechange doit être celui spécifié par Blue Rhino Global Sourcing, Inc.**

⚠ **NE PAS tenter de réparer ou de modifier le régulateur si l'utilisateur pense avoir « découvert » un dysfonctionnement. Toute modification de cette pièce entraînera l'annulation de la garantie et présentera un risque de fuite de gaz et risquera de provoquer un incendie. Utiliser uniquement des pièces de rechange agréées fournies par le fabricant.**

⚠ **Utiliser uniquement des pièces agréées de l'usine Blue Rhino Global Sourcing, Inc. L'emploi de toute pièce non agréée peut être dangereuse et entraînera l'annulation de la garantie.**

⚠ **NE PAS utiliser cet appareil avant de lire le chapitre « Fonctionnement » de ce manuel.**

⚠ **NE PAS toucher les pièces métalliques du barbecue avant qu'il n'ait complètement refroidi (attendre environ 45 minutes) afin de ne pas se brûler à moins de porter des vêtements de protection (gants, maniques, attirail de barbecue, etc.).**

⚠ **NE PAS installer ni utiliser cet appareil à bord d'un bateau ou d'un véhicule récréatif.**

⚠ **NE PAS utiliser le barbecue dans le coffre d'un véhicule, à bord d'une voiture familiale, d'une camionnette, d'une mini-fourgonnette ou d'un véhicule utilitaire sport (VUS).**

⚠ **Lors de la cuisson, conserver toujours à portée de main des articles ou matières capables d'éteindre le feu. En cas de feu de graisse, ne pas tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffer le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude.**

⚠ **Placer les tuyaux de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes et de l'égouttage des graisses brûlantes.**

⚠ **NE PAS utiliser le barbecue par grand vent.**

⚠ **Ne jamais se pencher au-dessus du barbecue pour l'allumer.**

⚠ **NE PAS laisser un barbecue allumé sans surveillance. Faire en sorte que les enfants et les animaux domestiques et de compagnie se trouvent toujours loin du barbecue.**

⚠ **NE PAS laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en phase de préchauffage ni après la cuisson pour éliminer des résidus de nourriture par chaleur intense avec le bruleur réglé sur « HIGH » (max). Si le barbecue n'est pas nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager le barbecue.**

⚠ **NE PAS placer de récipient vide sur le barbecue lorsqu'il est allumé.**

⚠ **Faire preuve de précautions au moment de placer quelque chose sur le barbecue lorsqu'il est allumé.**

⚠ **NE PAS essayer de déplacer le barbecue quand il est allumé. Laisser le barbecue refroidir (environ 45 minutes) avant de le déplacer ou de le remiser.**

⚠ **La bouteille de propane doit etre débranchée correctement puis retirée avant de déplacer le barbecue.**

⚠ **Le remisage du barbecue à l'intérieur est autorisé seulement si la bouteille a été débranchée et retirée de l'appareil et correctement entreposée à l'extérieur.**

Consignes de sécurité importantes (suite)

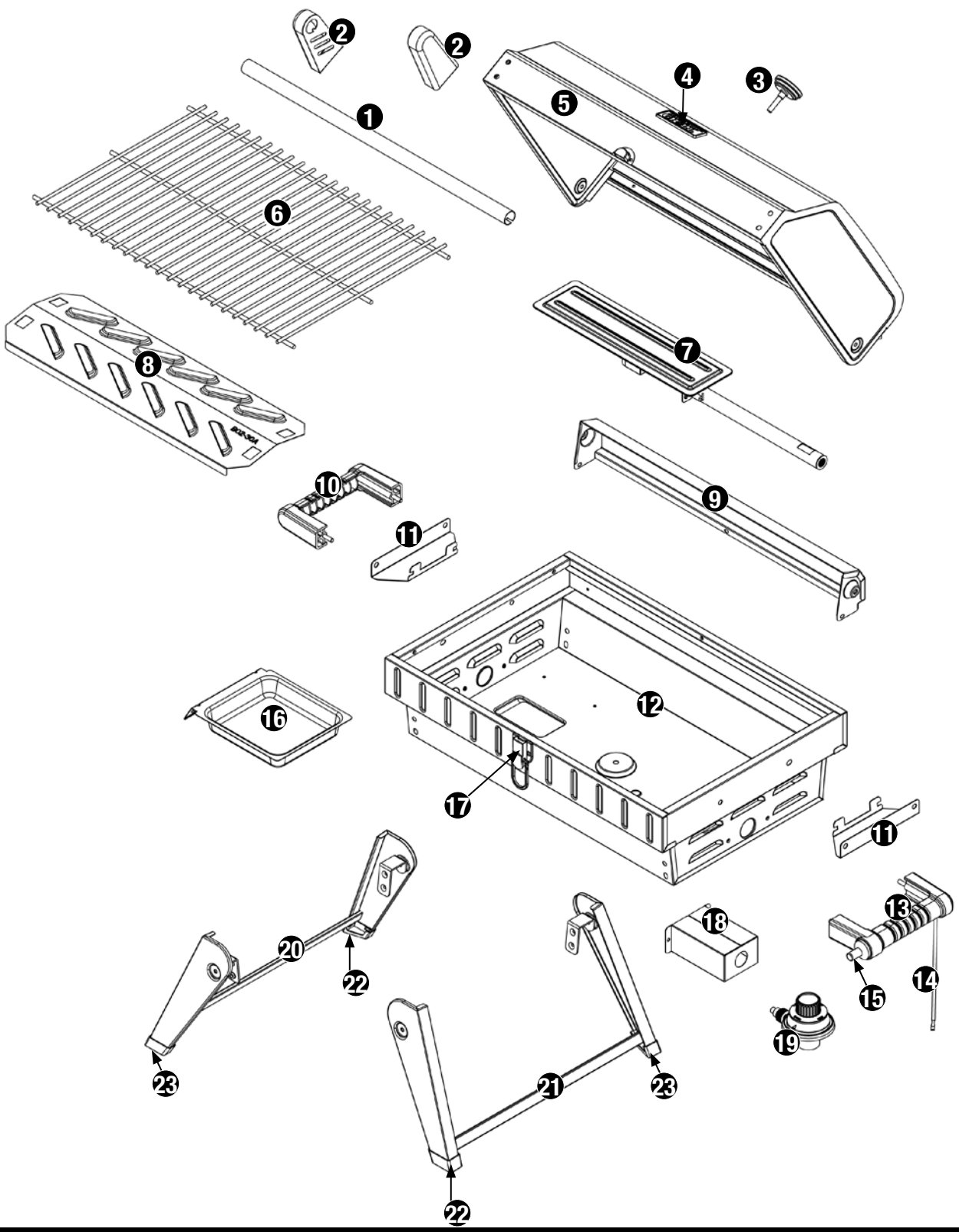
- ⚠ Veiller à toujours ouvrir le couvercle du barbecue lentement et avec précaution en portant un gant de protection ou une manique car la chaleur et la vapeur piégées à l'intérieur risquent de gravement vous brûler.
- ⚠ NE PAS tenter de débrancher le régulateur de gaz de la bouteille ou de débrancher une pièce quelconque de l'alimentation du gaz lorsque le barbecue est allumé.
- ⚠ Débrancher la bouteille lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- ⚠ Placer toujours le barbecue sur une surface plane, dure et non combustible. Il est déconseillé de le placer sur de l'asphalte ou du bitume.
- ⚠ NE PAS utiliser cet appareil directement sur une terrasse en bois.
- ⚠ Placer les tuyaux souples de gaz le plus loin possible des surfaces chaudes et de l'égouttage des graisses brûlantes.
- ⚠ Veiller à ce que les câbles et cordons électriques demeurent toujours loin du barbecue lorsqu'il est chaud.
- ⚠ Après une période de remisage ou si le barbecue n'a pas été utilisé pour une certaine période, s'assurer qu'il n'y a pas de fuite, que les brûleurs ne sont pas bouchés et le tuyau de gaz ne présente pas de traces d'abrasion, d'usure ni de coupures.
- ⚠ Le fait de ne pas maintenir le couvercle ouvert lors de l'allumage du (ou des) brûleur(s) du barbecue ou de ne pas attendre 5 minutes afin que le gaz se dissipe au cas où le barbecue ne s'allume pas, risque de provoquer une flambée soudaine explosive.
- ⚠ Ne jamais utiliser le barbecue sans avoir installé auparavant les diffuseurs de chaleur.
- ⚠ Veiller à toujours utiliser un thermomètre à viande afin de s'assurer que la nourriture est cuite à une température adéquate.
- ⚠ Porter des gants de protection pour assembler cet article.
- ⚠ NE PAS forcer les pièces les unes dans les autres afin d'éviter toute blessure et éviter d'endommager cet article.
- ⚠ Ne jamais recouvrir la totalité de l'espace de cuisson avec du papier d'aluminium.
- ⚠ Les consignes ci-dessus doivent être strictement respectées et le non-respect de ces consignes risque de provoquer des dégâts matériels ou d'entraîner des blessures graves voire la mort.

Liste des pièces

1	Poignée du couvercle	55-24-049
2	Support de la poignée du couvercle (2)	55-24-050
3	Indicateur de température	55-24-530
4	Plaque de la marque*	55-24-531
5	Couvercle	55-24-052
6	Grille de cuisson	55-24-053
7	Brûleur	55-24-054
8	Diffuseur de chaleur	55-24-055
9	Panneau arrière	55-24-056
10	Poignée gauche	55-10-359
11	Support du diffuseur de chaleur (2)	55-24-058
12	Cuve du barbecue	55-24-532
13	Poignée droite	55-10-361
14	Fil de l'allumeur*	55-24-060
15	Allumeur*	55-24-061
16	Collecteur de graisse	55-24-062
17	Verrou*	55-23-525
18	Pare-vent	55-24-063
19	Régulateur avec bouton de commande	55-24-064
20	Pieds gauches	55-24-065
21	Pieds droits	55-24-066
22	Embout A (2)*	55-24-067
23	Embout B (2)*	55-24-068

* Prémonté

Vue éclatée

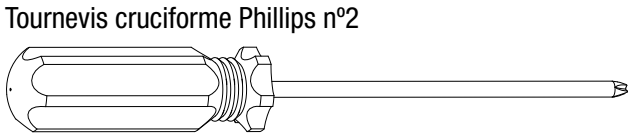


Quincaillerie

A	Vis	Nickelée, à tête bombée Phillips M4x12	5 pcs
B	Vis	Nickelée, à tête bombée Phillips M5x16	12 pcs
C	Vis	Nickelée, à tête bombée Phillips M5x20	2 pcs
D	Boulon à ailettes	Nickelée, M6x8	1 pc
E	Écrou à oreilles	Acier, M5	4 pcs
F	Rondelle	Nickelée, ø5	16 pcs
G	Rondelle	Nickelée, ø6	1 pc
H	Rondelle de blocage	Nickelée, ø5	16 pcs
I	Rondelle de blocage	Nickelée, ø6	1 pc
J	Goupille fendue	Noire, ø1,4x38	2 pcs

Outils requis pour l'assemblage (fournis)

Tournevis cruciforme Phillips nº2 — 1 pc



Instructions d'assemblage

1 NE PAS RETOURNER AU MAGASIN AVEC CET ARTICLE.

Pour toute assistance technique, appelez le numéro sans frais **1.800.762.1142.** Faites en sorte que votre manuel d'utilisation et le numéro de série soient à portée de main afin de pouvoir vous y référer.

Remarque: le numéro du modèle se trouve au dos ou sur le côté du barbecue.

Pour faciliter l'assemblage:

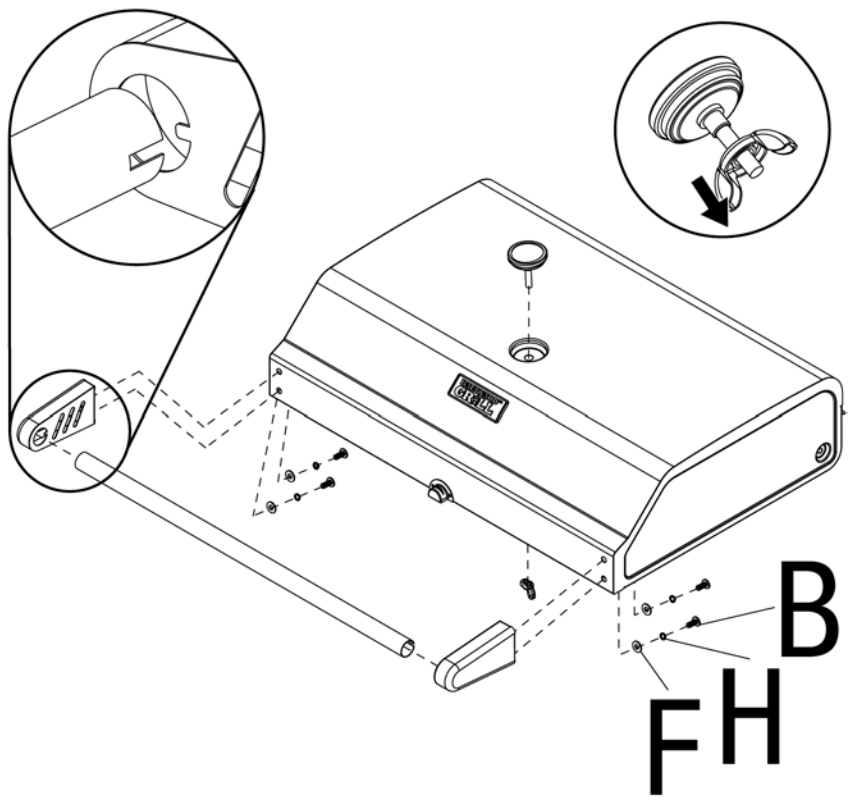
1. Choisissez l'endroit où vous comptez assembler cet article. Pour éviter de perdre des petites pièces ou la quincaillerie d'installation, assemblez cet article sur une surface plane et lisse qui ne comporte pas de trous ni de fissures.
2. Étalez toutes les pièces et la quincaillerie d'installation.
3. Serrez à la main toute les fixations et la visserie en premier. Une fois l'étape terminée, serrez-les complètement en veillant à ne pas trop les serrer afin d'éviter d'endommager la surface de l'appareil et de fausser le filetage.
4. Suivez toutes les étapes dans l'ordre afin d'assembler correctement cet article.

Pour effectuer l'assemblage, vous aurez besoin des choses suivantes:

- une (1) solution de détection de fuites (voir instructions sur la préparation de la solution au chapitre « Fonctionnement »).
- une (1) bouteille de propane de 14,1 onces ou une (1) bouteille de 16,4 onces (1 livre ou approx. 450 g)

Temps d'assemblage: environ 30 minutes.

2 Fixer la poignée du couvercle et l'indicateur de température

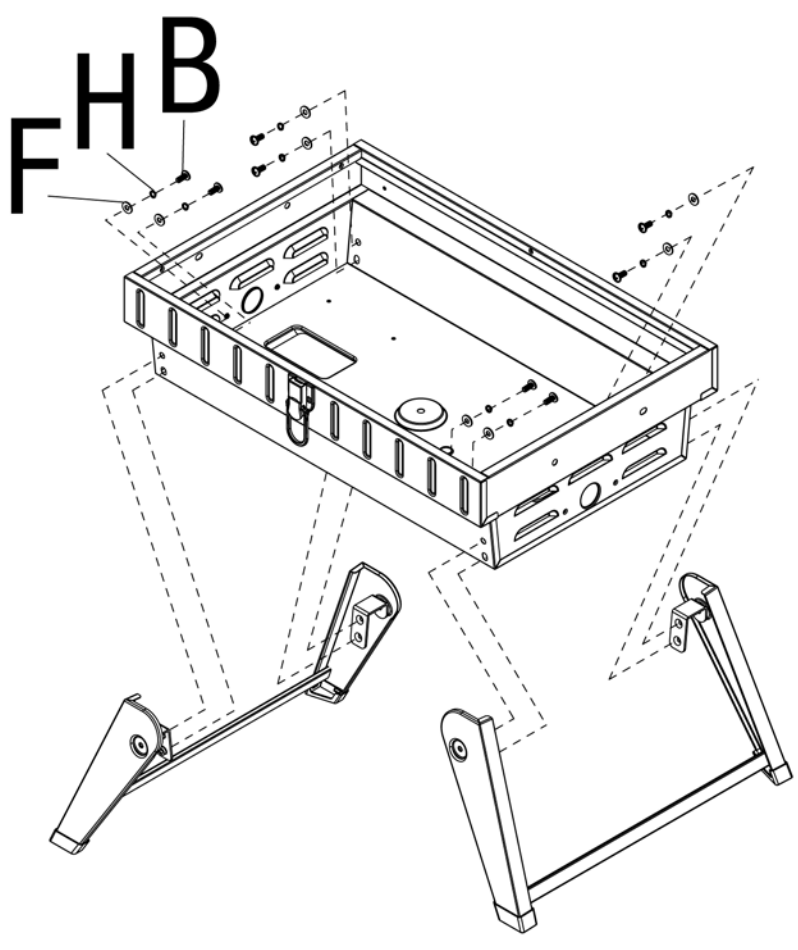


B x 4

F x 4

H x 4

3 Fixer les pieds

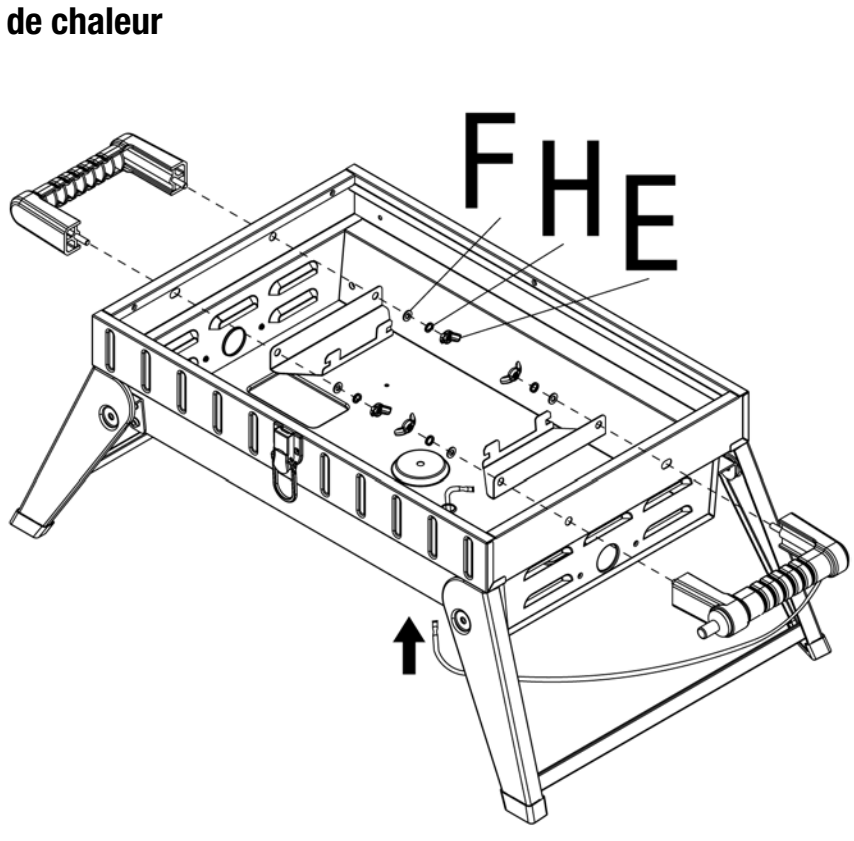


B x 8

H x 8

F x 8

4 Fixer les poignées latérales et les supports du diffuseur de chaleur

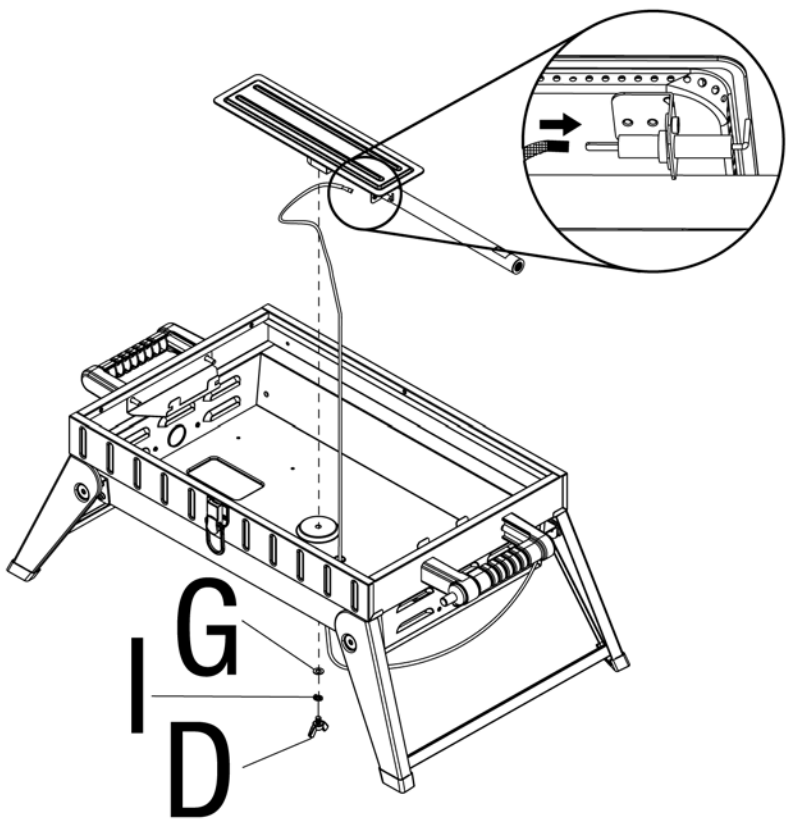


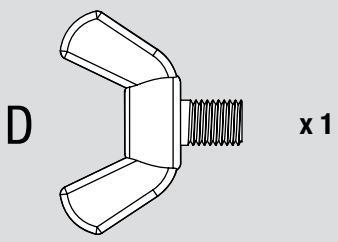
E x 4

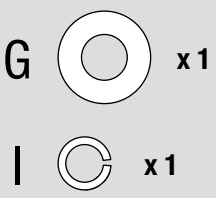
H x 4

F x 4

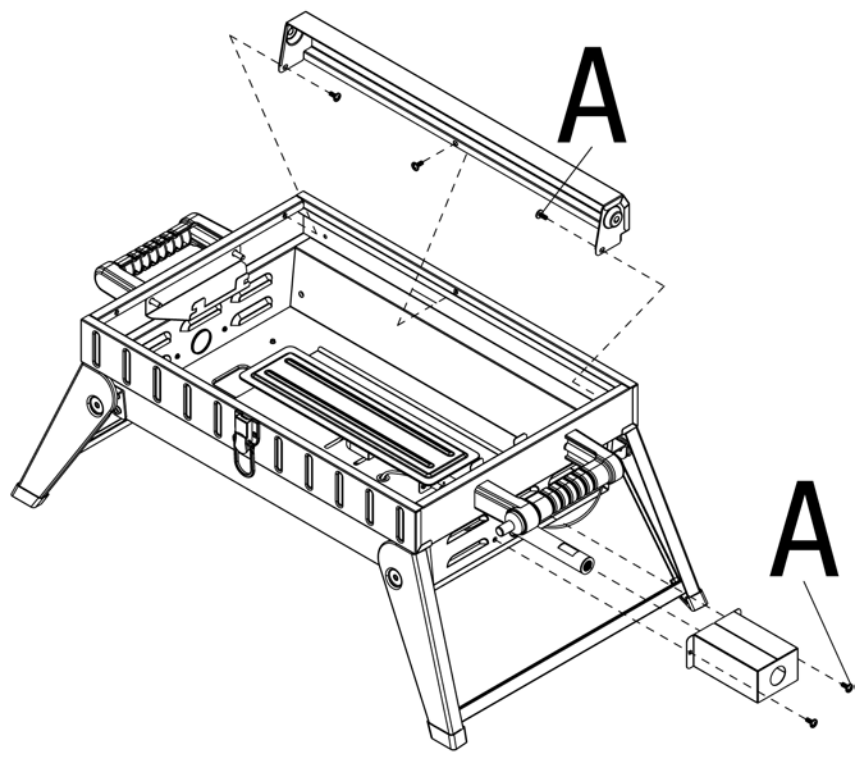
5 Fixer le brûleur et le fil de l'allumeur

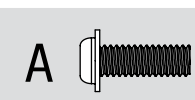






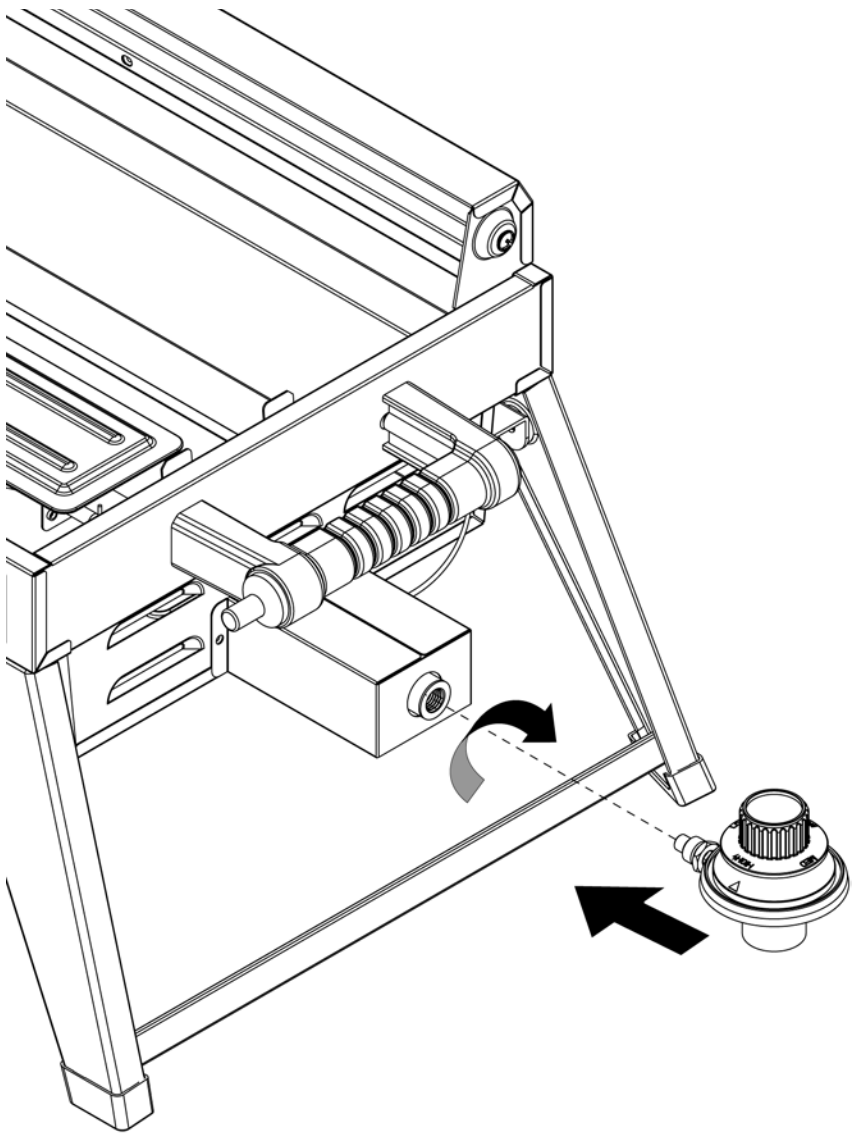
6 Fixer la panneau arrière et le pare-vent



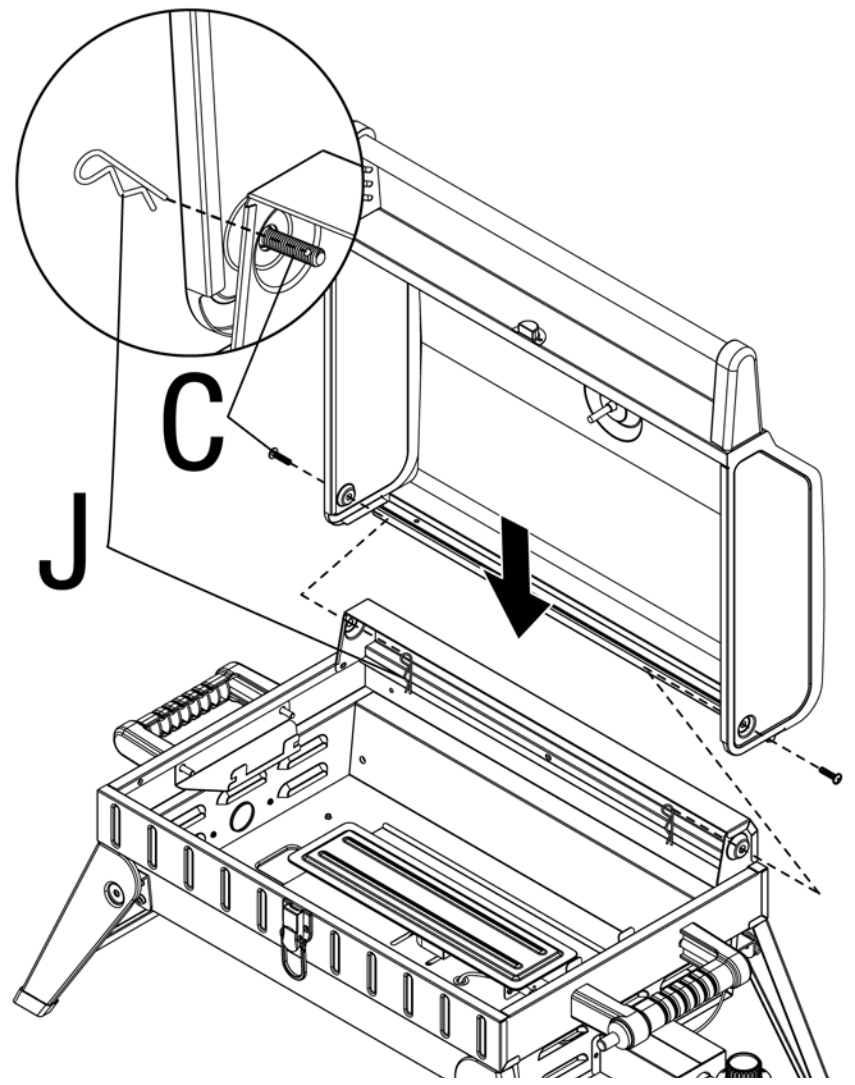


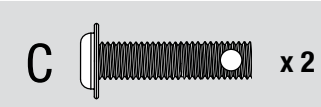
7 Fixer le régulateur

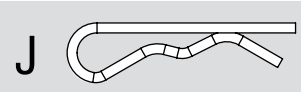
Remarque: Une fois fixé, le régulateur avec son bouton tournera librement afin de pouvoir accueillir la bouteille de propane.



8 Fixer le couvercle

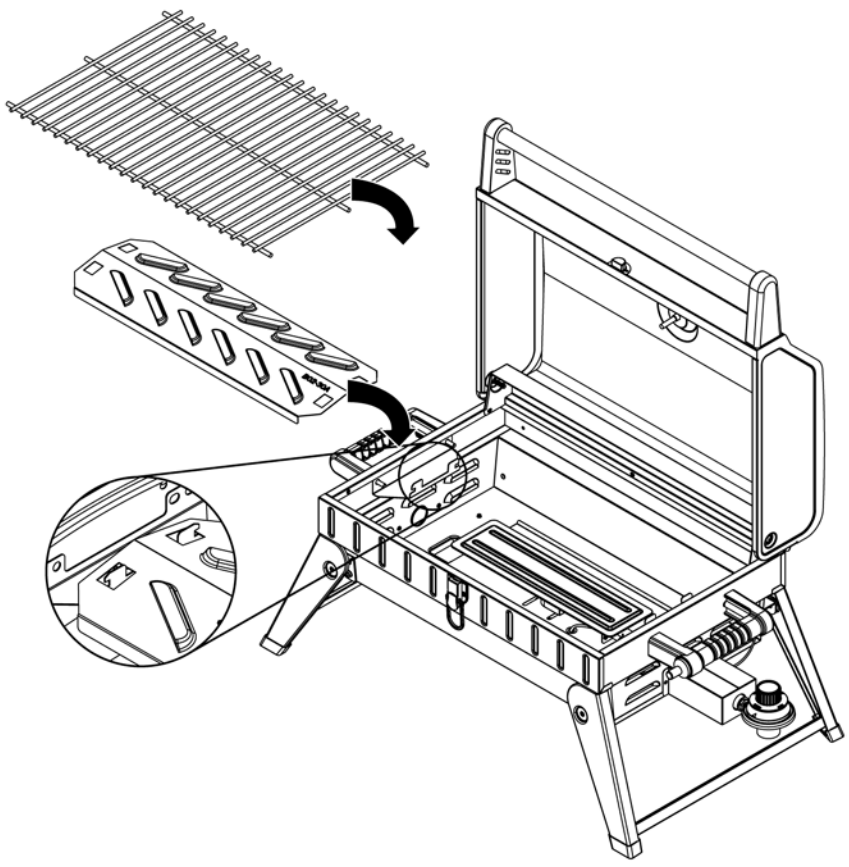




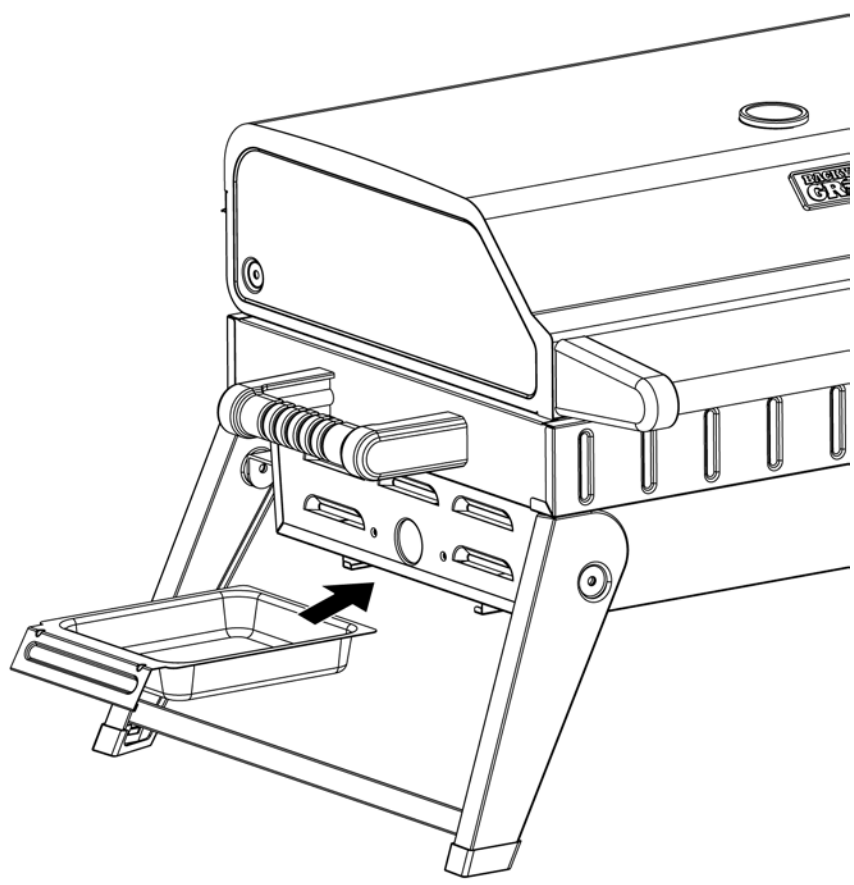


Instructions d'assemblage (suite)

9 Placer le diffuseur de chaleur et la grille de cuisson

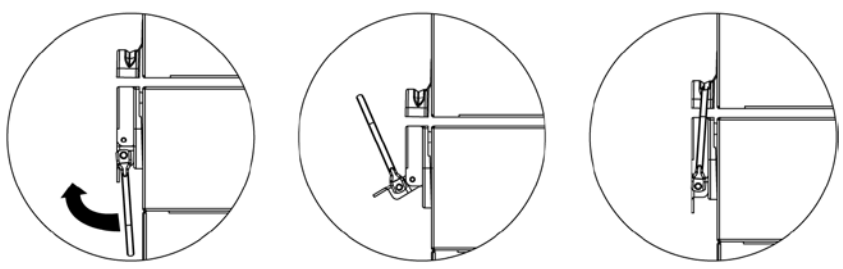


10 Insérez le collecteur de graisse



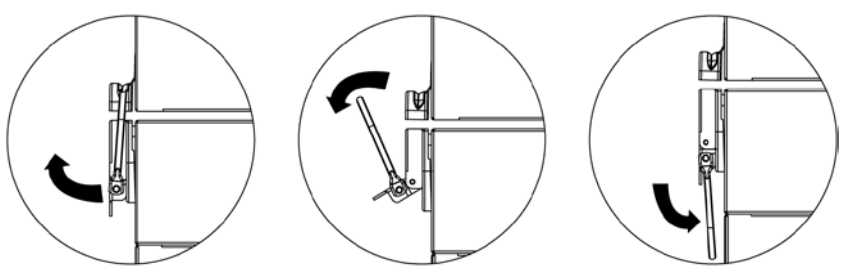
11 Pour verrouiller le couvercle

Remarque: Assurez-vous de toujours verrouiller le couvercle avant de transporter le barbecue.



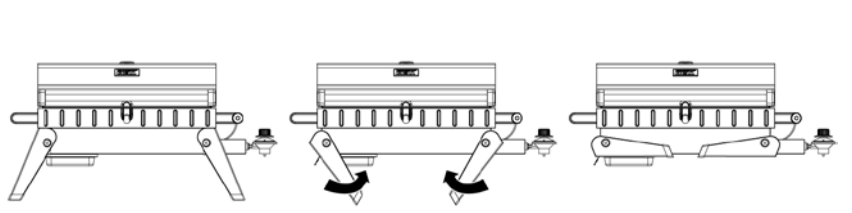
Pour déverrouiller le couvercle

Remarque: Assurez-vous de toujours déverrouiller le couvercle et le laisser ouvert avant d'allumer le barbecue.



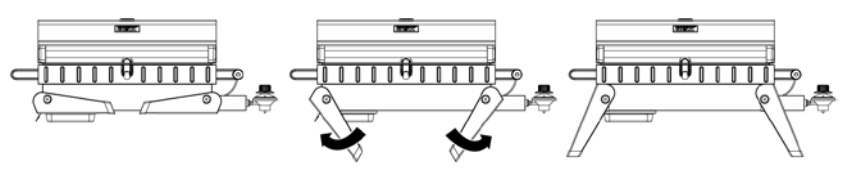
12 Pour replier les pieds

Remarque: Assurez-vous de toujours verrouiller le couvercle avant de replier les pieds.



Pour déplier les pieds

Remarque: Assurez-vous de toujours ouvrir complètement les pieds avant d'allumer le barbecue.

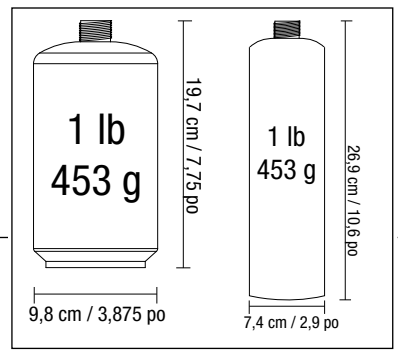


Fonctionnement

Ce barbecue a été conçu afin de fonctionner avec une bouteille de propane jetable (DOT 39) d'une livre (approx. 450 g) de 7,75 po. (19,6 cm) ou 10,6 po (27 cm) de hauteur, soit 14,1 ou 16,4 onces. Reportez-vous à l'illustration 1.

NE PAS TENTER DE REMPLIR UNE BOUTEILLE DE PROPANE 1 LB. (14,1 ou 16,4 onces)!

Illustration 1



Brancher la bouteille de propane

Utilisez uniquement des bouteilles marquées « Propane ».

Remarque: Du givre risque de se former sur certaines bouteilles 1 lb. (approx. 450 g) lorsqu'elles sont vides.

1. Assurez-vous que le bouton de commande du régulateur est réglé sur « ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 2.
2. Lubrifiez le filetage du bouton de commande du régulateur avec de la vaseline. Faites correspondre le filetage de la bouteille de propane à celui du bouton de commande du régulateur.
3. Insérez puis tournez la bouteille de propane dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit correctement ajustée. SERRER UNIQUEMENT À LA MAIN. Faites attention à ne pas fausser le filetage en tentant de visser la bouteille. Reportez-vous à l'illustration 3.
4. Assurez-vous que le raccord ne présente pas de fuite en effectuant un test d'étanchéité en vous reportant au paragraphe « Rechercher une fuite potentielle ».

Illustration 2

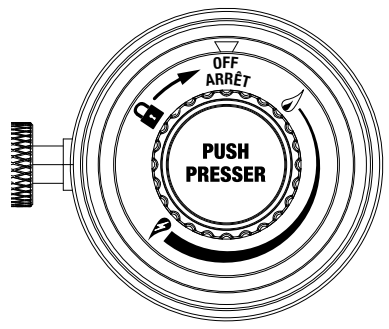
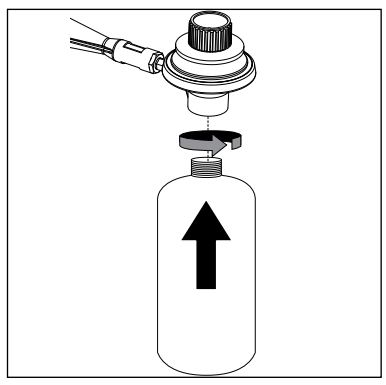


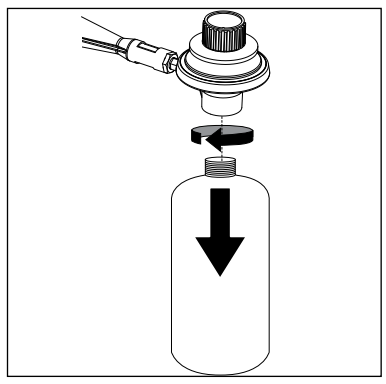
Illustration 3



Débrancher la bouteille de propane

1. Tournez le bouton de commande du régulateur sur « ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 2.
2. Tournez la bouteille de propane dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit desserrée. Reportez-vous à l'illustration 4.
3. Entreposez la bouteille de propane dans un endroit adéquat en suivant les instructions figurant sur la bouteille.

Illustration 4

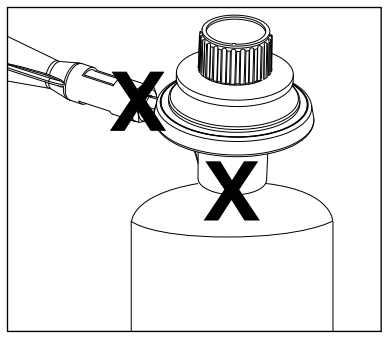


Détecter une fuite

Raccordement du brûleur

1. Assurez-vous que le bouton de commande du régulateur est correctement raccordé au brûleur. Remarque: Une fois l'écrou en laiton serré, tournez-le 1/4 à 1/2 tour supplémentaire. Le régulateur devrait pouvoir tourner à 360° même lorsque l'écrou est serré.
   Si le barbecue a été assemblé pour vous, vérifiez visuellement le branchement au niveau du brûleur et du régulateur avec son bouton de commande (voir illustration 5).

Illustration 5



⚠ **AVERTISSEMENT : Si vous ne vérifiez pas ce raccord et ne respectez pas ces instructions, vous risquez de provoquer un incendie ou une explosion pouvant entraîner des dégâts matériels, des blessures graves voire la mort.**

2. Si le brûleur et le régulateur avec son bouton de commande ne s'imbriquent pas correctement ou si vous avez des questions, veuillez appeler notre service à la clientèle au 1.800.762.1142.

Raccordement de la bouteille et du tuyau de gaz

1. Préparez une solution d'environ 80 ml destinée à détecter les fuites en mélangeant un volume de liquide à vaisselle et 3 volumes d'eau.
2. Vérifiez que le bouton de commande du régulateur du barbecue est sur « ARRÊT ». Reportez-vous à l'illustration 2.
3. À l'aide d'une cuillère ou d'une gourde, versez quelques gouttes de la solution sur tous points de raccord indiqués par un « X » (voir Illustrations 5).
   a. Si des bulles apparaissent, retirez la bouteille de propane puis rebranchez-la en vous assurant que le raccord est étanche.
   b. Si des bulles persistent après plusieurs tentatives, débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane » et appelez notre service à la clientèle au 1.800.762.1142.
   c. S'il n'y a toujours pas de bulles après une minute, tournez le bouton de commande du régulateur sur « ARRÊT », essuyez la solution et continuez.

Utiliser le barbecue pour la première fois

1. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les étiquettes ainsi que tous les matériaux d'emballage et films protecteurs du barbecue.
2. Avant de cuire quoi que ce soit sur le barbecue pour la première fois, faites fonctionner le barbecue pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le bouton de commande sur (max.) afin d'éliminer les huiles résiduelles de fabrication. La chaleur « nettoiera » les pièces internes et dissipera les odeurs.

Pour allumer

⚠ **ATTENTION : Assurez-vous que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.**

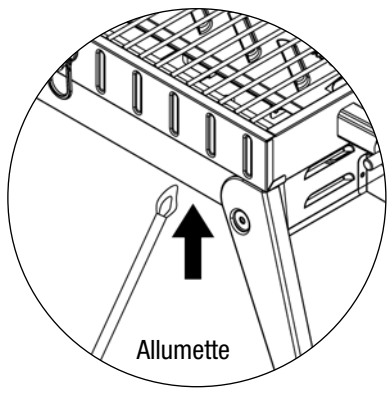
⚠ **ATTENTION : Ne pas bloquer ni empêcher le débit d'air de combustion du propane ni de ventilation.**

⚠ **ATTENTION : Assurez-vous que les tubes de venturi et des brûleurs ne sont pas bouchés par des insectes et leurs nids et nettoyez-les si nécessaire. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu sous le barbecue.**

⚠ **ATTENTION : Toute tentative d'allumage du brûleur avec le couvercle fermé peut provoquer une explosion !**

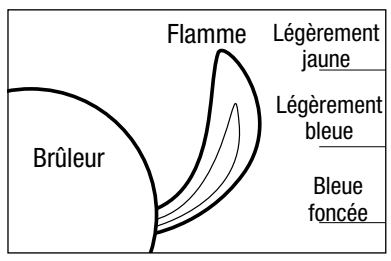
⚠ **ATTENTION : Assurez-vous de toujours ouvrir complètement les pieds et sécurisées en place avant d'ouvrir le couvercle ou d'allumer le barbecue.**

Illustration 6



1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Assurez-vous qu'il n'existe aucune obstruction et que rien ne gêne le débit d'air vers les brûleurs. Des araignées et autres insectes peuvent y élire domicile et boucher le brûleur et le tube venturi au niveau de l'orifice. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu en-dessous de l'appareil.
3. Branchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Brancher la bouteille de propane ».
4. Tournez le bouton de commande sur (max.).
5. Pressez plusieurs fois le bouton de l'allumeur (3 à 4 fois) pour allumer le brûleur.
6. Si l'appareil ne s'allume pas en 5 secondes, tournez le bouton de commande du régulateur sur « ARRÊT », attendez 5 minutes puis reprenez la procédure d'allumage depuis de début.
7. Si l'allumeur ne parvient pas à allumer le brûleur, utilisez une allumette allumée afin d'allumer manuellement le brûleur. Accédez auxbrûleur en introduisant l'allumette dans le trou situé dans le fond de la cuve comme illustré (voir illustration 6). Tournez le bouton de commande du régulateur sur (min.) et placez l'allumette sur le côté du brûleur.

Illustration 7



8. Après avoir allumé le brûleur, veuillez observer la flamme et vérifiez que tous les orifices du brûleur sont allumés et que la hauteur de la flamme correspond à celle de l'illustration (voir illustration 7).

⚠ **ATTENTION : Si la flamme du brûleur s'éteint lors du fonctionnement du barbecue, fermez immédiatement le gaz en tournant le bouton de commande du régulateur sur « ARRÊT » et ouvrez le couvercle afin que le gaz se dissipe et attendez 5 minutes avant de tenter à nouveau d'allumer le barbecue.**

Pour éteindre

1. Tournez le bouton de commande du régulateur sur « ARRÊT ». Voir Illustration 2.
2. Retirez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane » et remisez-la comme il se doit.

Cuisson

⚠ **ATTENTION : Ne pas laisser le barbecue sans surveillance lorsqu'il est en phase de préchauffage ni après la cuisson pendant pour éliminer des résidus de nourriture par chaleur intense avec le bruleur réglé sur (max). Si le barbecue n'est pas nettoyé, un feu de graisse risque de se produire et d'endommager le barbecue.**

1. Ouvrez le couvercle et allumez le brûleur en suivant les instructions d'allumage intitulées "Pour allumer."
2. Fermez le couvercle et préchauffez le barbecue en réglant le bouton de commande du régulateur sur (max).
3. Réglez le bouton de commande du régulateur afin d'obtenir la hauteur de flamme désirée.
4. Soulevez le couvercle en veillant à porter des gants de protection et utilisez des pinces de cuisine à long manche pour disposer les aliments sur les grilles de cuisson, au-dessus des brûleurs allumés.
5. Avec le couvercle ouvert ou fermé, laissez la nourriture cuire jusqu'à ce que la température interne désirée des aliments soit atteinte.
6. Éteignez le barbecue en suivant les instructions du chapitre « Pour éteindre ».

Fonctionnement (suite)

Éliminer les flambées soudaines:

⚠ **ATTENTION : Il n'est pas possible d'éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle du barbecue.**

- **En cas de feu de graisse, tournez le bouton de commande du régulateur sur « 🔒 ARRÊT ». NE PAS utiliser d'eau sur un feu de graisse. La graisse risque de vous éclabousser et de provoquer des brûlures graves, des blessures et autres dégâts matériels.**
- **NE PAS laisser le barbecue sans surveillance lorsque vous préchauffez le barbecue ou brûlez des résidus de nourriture avec le bouton de commande réglé sur 🔥 (max). Si le barbecue n'a pas été nettoyé régulièrement, vous courrez le risque d'un feu de graisse qui risque d'endommager le barbecue.**

⚠ **AVERTISSEMENT: Lors de la cuisson, conserver toujours à portée de main des articles ou matières capables d'éteindre le feu. En cas de feu de graisse ou d'huile, ne pas tenter d'éteindre le feu avec de l'eau. Utiliser un extincteur à poudre BC ou étouffer le feu avec de la terre, du sable ou du bicarbonate de soude. NE PAS tenter d'éteindre le feu avec de l'eau.**

Les flambées soudaines sont normales et se produisent régulièrement lorsque vous cuisez de la viande au barbecue et donnent un goût unique à vos grillades.

De trop nombreuses flambées soudaines risquent de brûler vos aliments et de créer une situation dangereuse pour vous et votre barbecue.

Important: Les trop nombreuses flambées soudaines résultent d'une accumulation de résidus de graisse au fond du barbecue.

En cas de feu de graisse, fermez le couvercle **ET** réglez le bouton de commande du régulateur sur « 🔒 ARRÊT » et laissez la graisse se consumer complètement. Prenez garde lorsque vous ouvrez le couvercle afin d'éviter de vous brûler en cas de retour de flambée soudaine.

En cas de trop nombreuses flambées soudaines, **NE PAS** verser d'eau sur les flammes.

Minimiser les flambées soudaines

1. Découpez le gras de la viande avant la cuisson.
2. Veillez à cuire les viandes très grasses à petit feu sur 🔥 (min.) ou en effectuant une cuisson indirecte.
3. Assurez-vous que le barbecue se trouve sur une surface dure et non combustible et que la graisse puisse s'égoutter dans un récipient.

Nettoyage et entretien

⚠ **ATTENTION :**

1. **Tout nettoyage ou entretien doit être effectué lorsque le barbecue est complètement froid et après avoir fermé et débranché la bouteille de propane.**
2. **NE placez AUCUNE pièce du barbecue dans un four autonettoyant. La chaleur extrême endommagera le fini de la pièce.**
3. **NE PAS agrandir les orifices des valves ou des brûleurs lors du nettoyage des valves ou des brûleurs.**

Avis

1. **Ce barbecue doit être vérifié et nettoyé en entier régulièrement.**
2. **N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car ils risquent d'endommager le barbecue.**
3. **N'utilisez jamais de produit à nettoyer les fours sur une pièce quelle qu'elle soit du barbecue.**

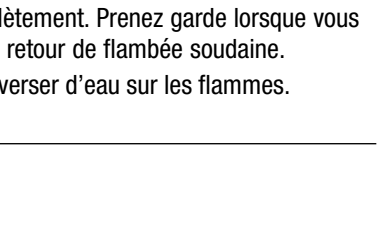
Avant chaque utilisation:

4. Assurez-vous que la zone autour du barbecue demeure dégagée et dépourvue de matières combustibles, d'essence et d'autres liquides et vapeurs inflammables.
5. Ne pas bloquer ni empêcher le débit d'air de combustion du propane ni de ventilation.
6. Assurez-vous que la (les) ouverture(s) de ventilation autour de la bouteille de propane demeurent toujours propres et dépourvues de débris.
7. Vérifiez les flammes du brûleur afin de vous assurer que le barbecue fonctionne correctement (voir illustration 8).
8. Reportez-vous aux paragraphes ci-dessous pour les instructions de nettoyage.

Illustration 8

État de la flamme du brûleur

Reportez-vous aux illustrations suivantes afin de savoir si vos brûleurs doivent être nettoyés.



État normal: Flammes bleues claires avec crêtes jaunes entre 2,5 et 5 cm de hauteur.

Le brûleur doit être nettoyé: Brûleur bruyant avec flammes bleues.

Le brûleur doit être remplacé: Flammes jaunes ondulantes.

Nettoyage et entretien (suite)

9. Vérifiez et nettoyez les tubes venturi et du brûleur afin de vous assurer qu'ils ne sont pas bouchés par des insectes et leurs nids. Si la tubulure du brûleur est bouchée, ceci risque de provoquer un feu sous le barbecue.

Nettoyage des surfaces du barbecue

1. Essuyez les surfaces du barbecue avec un liquide à vaisselle doux ou du bicarbonate de soude mélangé avec de l'eau.
2. Pour les tâches coriaces, utilisez un dégraissant au citron et une brosse de nettoyage en nylon.
3. Rincez à l'eau.
4. Laissez le barbecue sécher à l'air libre.

Nettoyage du brûleur

1. Tournez le bouton de commande du régulateur sur « 🔒 ARRÊT ». Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz venant de se consumer.
2. Débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».
3. Retirez le bouton de commande du régulateur et le pare-vent.
4. Retirez les grilles de cuisson et le diffuseur de chaleur.
5. Déconnectez le fil de l'allumeur selon le cas.
6. Retirez le brûleur.
7. Nettoyez les résidus de nourriture et la saleté de la surface du brûleur.
8. Déconnectez le fil de l'électrode.
9. Nettoyez l'entrée du brûleur avec un petit goupillon ou de l'air comprimé.
10. Nettoyez les orifices bouchés avec un fil métallique (un trombone ouvert, par exemple).
11. Vérifiez le brûleur afin de vous assurer qu'il n'est pas endommagé (fissures ou trous). En cas de détériorations, remplacez-le par un brûleur neuf provenant du fabricant.
12. Réinstallez le brûleur. Connectez à nouveau l'allumeur (selon le cas), remettez en place le pare-vent et le bouton de commande du régulateur.
13. Remettez en place le diffuseur de chaleur et la grille de cuisson.
14. Rebranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Brancher la bouteille de propane ».
15. Effectuez le test d'étanchéité afin de vous assurer que le raccord ne présente pas de fuite.

Avant le remisage

1. Fermez le gaz en réglant le robinet de la bouteille de propane sur « CLOSED » (fermé).
2. Tournez le bouton de commande du régulateur sur « 🔒 ARRÊT ».
   Remarque : Vous entendrez un son étouffé, ceci est normal, il s'agit du reste du gaz venant de se consumer.
3. Débranchez la bouteille de propane en suivant les instructions « Débrancher la bouteille de propane ».
4. Nettoyez toutes les surfaces du barbecue.
5. Pour aider à lutter contre la rouille, appliquez une légère couche d'huile de cuisson sur le brûleur.
6. Si vous comptez remiser le barbecue à l'intérieur, débranchez la bouteille de propane et reportez-vous au chapitre « Débrancher la bouteille de propane ».
7. Placez le capuchon protecteur sur la bouteille de propane et entreposez la bouteille à l'extérieur dans un endroit largement aéré et à l'abri des rayons direct du soleil.
8. Si vous comptez remiser le barbecue à l'extérieur, couvrez le barbecue avec une housse de barbecue pour la protéger des intempéries.

Enregistrement de l'appareil

Pour bénéficier plus rapidement du service offert par la garantie, veuillez enregistrer cet article immédiatement sur le site internet www.BlueRhino.com ou appelez le 1.800.762.1142.

Pièces de rechange

Vous trouverez toutes les pièces de rechange nécessaires sur le site web parts.BlueRhino.com ou appelez le 1.800.762.1142.

Garantie limitée

La société Blue Rhino Global Sourcing, Inc (« Blue Rhino ») garantit cet article au premier acheteur au détail et à aucune autre personne, contre tout vice de matériau et de fabrication pendant un (1) an à partir de la date d'achat si cet article est monté et utilisé conformément aux instructions fournies. Blue Rhino vous demandera sans doute une preuve raisonnable d'achat datée, veuillez donc conserver votre facture ou votre reçu. Cette garantie limitée se limitera à la réparation ou au remplacement de pièces ayant été déterminées défectueuses par Blue Rhino lors de conditions d'utilisation et d'entretien normales. Avant de renvoyer une pièce, contactez le service à la clientèle de Blue Rhino. Si Blue Rhino confirme le défaut de fabrication et approuve la réclamation, ce dernier remplacera gratuitement les dites pièces. Si vous devez renvoyer des pièces défectueuses, les pièces devront être expédiés port-payé. Blue Rhino s'engage à renvoyer les pièces à l'acheteur portpayé.

Cette garantie limitée ne couvre pas les pannes et dysfonctionnements survenant suite à tout accident, mauvais usage, entretien incorrect de cet article, ou toute modification, mauvaise installation ou négligence comme il a été établi dans ce manuel. De plus, cette garantie limitée ne couvre pas les dommages au fini, à savoir les rayures, les bosses, les traces de décoloration, de rouille ou les dommages résultant des intempéries après achat de l'article.

Cette garantie remplace toute autre garantie expresse et il n'existe aucune autre garantie expresse à l'exception de la couverture indiquée ici. Blue Rhino désavoue toute garantie couvrant des produits ayant été achetés auprès de revendeurs autres que les revendeurs et distributeurs agréés y compris toute garantie de commerciabilité et d'adaptation à un usage particulier. BLUE RHINO DÉCLINE ÉGALEMENT TOUTE GARANTIE IMPLICITE Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE COMMERCIABILITÉ ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. BLUE RHINO NE POURRA ÊTRE TENU RESPONSABLE PAR L'ACHETEUR OU UN TIERS POUR TOUS DÉGÂTS ET DOMMAGES PARTICULIERS, INDIRECTS, PUNITIFS OU CONSÉCUTIFS. De plus, Blue Rhino désavoue toute garantie expresse ou implicite et décline toute responsabilité en cas de défaut de fabrication causés par un tiers.

Cette garantie limitée octroie des droits spécifiques à l'acheteur reconnus par la loi et il est possible que ce dernier en possède d'autres selon sa localité. Certaines juridictions ne permettent pas l'exclusion ni la limitation de dommages consécutifs ou accessoires ni la limitation en temps d'une garantie et ces limitations peuvent ne pas être applicables à tous.

Blue Rhino ne permet en aucun cas à une personne ou à une société de s'attribuer les responsabilités et les obligations liées à la vente, l'installation, l'utilisation, la dépose ou le remplacement de cet article, et aucune de ces représentations n'engage la responsabilité de Blue Rhino.

Blue Rhino Global Sourcing, Inc.
Winston-Salem, North Carolina 27105, États-Unis
(800)-762-1142

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Prévention/mesure correctrice
Le brûleur ne s'allume pas en utilisant l'allumeur électrique (si inclus).	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Remplacez la bouteille de propane.
	Il y a une fuite de propane.	1. Fermez le gaz en tournant le robinet de la bouteille de propane sur « 🔒 ARRÊT ». 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. 3. Suivez les instructions du chapitre « Détecter une fuite » du manuel.
	Les fils ou l'électrode sont recouverts de résidus de cuisson.	Nettoyez le fil conducteur et/ou l'électrode avec de l'alcool isopropylique.
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés.	Essuyez avec un chiffon.
	L'électrode est fendue ou brisée, des étincelles apparaîssent au niveau de la fente.	Il sera peut-être nécessaire de commander une (ou plusieurs) pièce(s) de rechange. Contactez le service à la clientèle au 1.800.762.1142
	Le fil est desserré ou déconnecté.	Il sera peut-être nécessaire de reconnecter le fil ou de commander une (ou plusieurs) pièce(s) de rechange. Contactez le service à la clientèle au 1.800.762.1142
	Court-circuit (étincelles) du fil conducteur entre l'allumeur et l'électrode.	Il sera peut-être nécessaire de commander une (ou plusieurs) pièce(s) de rechange. Contactez le service à la clientèle au 1.800.762.1142
	Allumeur défectueux.	Il sera peut-être nécessaire de commander une (ou plusieurs) pièce(s) de rechange. Contactez le service à la clientèle au 1.800.762.1142
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	Absence de propane.	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. A. Si elle est vide, remplacez-la. B. Si la bouteille n'est pas vide, reportez-vous aux instructions de cette page « Baisse soudaine du débit du propane ou hauteur réduite de flamme. »
	La bouteille de propane est vide ou presque vide.	Remplacez la bouteille de propane.
	Il y a une fuite de propane.	1. Fermez le gaz en tournant le robinet de la bouteille de propane sur « 🔒 ARRÊT ». 2. Attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe. 3. Suivez les instructions du chapitre « Détecter une fuite » du manuel.
	L'écrou de couplage et le régulateur ne sont pas complètement raccordés.	Tournez l'écrou de couplage demi ou trois quart de tour de plus jusqu'à l'arrêt complet. **Serrez manuellement sans utiliser d'outils.**
	Obstruction du débit de propane.	Nettoyez les tubes des brûleurs.
	Araignées ou insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi et le tube du brûleur.
	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.
Baisse soudaine du débit de propane ou hauteur réduite de flamme.	Il n'y a plus de propane.	Remplacez la bouteille de propane.
Flamme irrégulière, flamme ne se répartissant pas sur toute la longueur du brûleur.	Les orifices du brûleur sont bouchés ou bloqués.	Nettoyez les orifices du brûleur.
La flamme est jaune ou orange.	Le nouveau brûleur peut contenir des huiles résiduelles de fabrication.	Laissez le barbecue fonctionner sur 🔥 (max.) pendant encore 15 minutes avec le couvercle fermé.
	Toiles d'araignées ou nid d'insectes dans le venturi.	Nettoyez le venturi.
	Résidus d'aliments, de graisse, etc.	Nettoyez le brûleur.
	La valve n'est pas correctement alignée sur le venturi du brûleur	Assurez-vous que le venturi du brûleur est correctement raccordé à la valve.
La flamme s'éteint.	Vent fort ou bourrasques.	Ne pas utiliser le barbecue les jours de vent fort.
	La bouteille de propane est presque vide.	Remplacez la bouteille de propane.
	Débit excessif; la soupape de sécurité de limitation de débit a peut-être été déclenché.	Reportez-vous aux instructions de cette page « Baisse soudaine du débit du propane ou hauteur réduite de flamme ».
Le feu s'enflamme brusquement.	Accumulation de graisse.	Retirez et nettoyez toutes les pièces du barbecue en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel d'utilisation.
	La viande est trop grasse.	Éliminez la graisse de la viande avant de la griller.
	La température de cuisson est trop élevée.	Réglez à la baisse la température.
Feu de graisse persistant	Graisse piégée par accumulation de nourriture autour des brûleurs.	1. Tournez le bouton de commande sur « 🔒 ARRÊT ». 2. Laissez le couvercle fermé et laissez le feu se consumer. 3. Après que le barbecue ait refroidi, retirez et nettoyez toutes les pieces en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel d'utilisation..
Retour de flammes (feu dans le ou les tubes de brûleurs).	Le brûleur et/ou ses tubes sont bouchés.	Nettoyez le brûleur et/ou les tubes.
L'intérieur du couvercle s'écaille comme de la peinture.	L'accumulation de graisse cuite s'est transformée en carbone et s'écaille.	Nettoyez rigoureusement le couvrecle en suivant les instructions « Nettoyage et entretien » du manuel.

Pour toute assistance, veuillez consulter notre site internet www.BlueRhino.com ou appeler le 1.800.762.1142.